



## Menú de boda de 4 pases

Precio: 140,00€

### Entrantes (a elegir)

Bisquet de carabinero con vieira gallega  
Foie micuit con compota de manzana y pan de avellana  
Carpaccio de picaña con parmesano y trufa  
Ensalada de bogavante en su jugo con patata limeña

### Primer plato (pescado)

Lubina salvaje al txakolí con puerro confitado y crujiente de calamar  
Lomo de salmonete sobre cama de boletus y trigueros con salsa de chirivía  
Merluza a la gallega con su ajada y parmentier de pak choi  
Rodaballo con salsa de azafrán y cava con almejas de carril

### Sorbete

Sorbete de mango al cava

### Segundo plato (carne)

Solomillo de ternera de Guadarrama al Oporto y verduras glaseadas  
Lingote de cordero a baja temperatura sobre parmentier  
Gran canelón de pato con foie y trufa acompañado de salsa hoisin  
Presa ibérica con chutney de mango sobre chalotas y colmenillas confitadas

### Postres (a elegir)

Trampantojo de huevo con crumble de coco  
Milhojas de merengue y crema inglesa  
Fluido de chocolate con helado de vainilla pecan  
Torrija con crema de mandarina y helado de café blanco

### Bodega

# Catalonia Plaza España Hotel & Spa\*\*\*\*

---

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco Legaris

Vino Tinto Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs