Aperitivo Ametlla Mar

Aperitivo Ametlla Mar

Bienvenida con cocktail de cava o de frutas sin alcohol

Caprichos de cortesía

Varitas especiadas
Aceitunas rellenas crujientes
Piruletas de roquefort y dulce de membrillo

Delicatessen fríos

Vermouth “rapitenc”
Chupito de tomate, pipas de girasol y aceite de oliva virgen
Ceviche de gambas y mango
Montadito de queso de cabra con miel y cherrys caramelizados
Cucharita de pulpo a feira
Dados de bacalao ahumado con olivada de anchoas
Cucharita de tartar de salmones diferentes aderezados con pepinillo y jerez
Chupa-chups de miel y sobrasada
Blinis de mousse de foie y mermelada de frutos del bosque al vinagre balsámico
Nachos con dos guacamoles
Tostadita de verduras escalibadas a la brasa con anchoas y aceite arbequina
Brocheta de queso fresco, cherrys y aceite de albahaca
Chupitos de “xatonada” al estilo Ametlla Mar
Cucharita de dátil macerado al Oporto con crujiente de bacon
“Glopets” de melón con jamón, gazpacho y “Bloody Mary”

Delicatessen calientes

Cucurucho de patatas bravas
Chupitos de crema tibia de patata y trufa
Calamares Al-Andalus con pimientos del padrón y sal ahumada
Croquetas caseras crujientes de asado

Langostinos de Sant Carles salteados al brandy
Tostadita de “baldana” de arroz gratinada con queso brie
Tempura de verduritas de temporada con reducción de soja y sésamo negro
Almejas del Delta salteadas con ajo y perejil
Cucharita de solomillo de ternera perfumada con aceite de carbón
Capricho de chistorra macerada al cava y espolvoreada de queso parmesano
Gambas con tempura de arroz
Mini cocas de “recapte”
“Gadegangs” (Cigalitas) de La Cala al vinagre de sidra

Los Buffets de l’Ametlla Mar

Buffet de arroz y fideuá: Paella marinera, “Arrossejat”, Fideuá
Buffet de arroces: Risotto de boletus, foie y queso parmesano, arroz “pelat"
Buffet de quesos: Roquefort, brie, manchego semi, cabra, oveja con variedad de panecillos, nueces, tostadas y mermeladas
Jamón ibérico de recebo con pan con tomate cortado por especialista
Jamón de bellota con pan con tomate cortado por especialista
Show cooking “Cala Bon Capó”: Mini hamburguesas de ternera con foie, Brochetas de magret de pato con pera, Brochetas de ternera con cebolla tierna, Brochetas de pincho moruno
Barra libre Aperitivo: Refrescos, cervezas y aguas minerales, Martini, Bitter, Vino y cava