

Menú Aguamarina

Precio: 110,00€

Opciones de Entrantes y Pescados a escoger

Ensalada de langostinos de Sant Carles con dados de piña y brotes tiernos con salsa fantasía
Ensalada tibia de vieiras y langostinos con vinagreta balsámica de frutos secos
Raviolis de pasta fresca rellenos de cigalas y crema de setas frescas con perfume de trufa blanca y crujiente de
parmesano
Popietas de lenguado de playa con crema de gambas rojas y crujiente de puerros
Suprema de dorada con cebolla confitada y tomates cherrys caramelizados

Surtido de Sorbetes

Sorbete de limón
Sorbete de mojito
Sorbete de clementinas
Sorbete de frutos del bosque
Sorbete de manzana verde
Sorbete de cítricos

Opciones de Carnes a escoger

Paletilla de cordero sobre lecho de patatas al romero con pimientos del piquillo caramelizados
Tournedó de ternera de Girona con salsa trufada acompañado de tempura de verduritas de temporada
Solomillo de ternera con reducción al Oporto, acompañado de mil hojas de verduras y patatas dauphinoise
Mil hojas de solomillo de ternera con compota de manzana, cebolla caramelizada y salsa de trufas
Medallones de ternera a las tres salsas de queso cabrales, trufa negra y mango con timbal de arroz salvaje
Brocheta de solomillo de ternera y verduras de temporada al aceite de carbón con patatas confitadas a la provenzal y flan de calabacín

Selección de Postres

Fusión de fresa y plátano con polvo de almendra garrapiñada y culis de kiwi
Tulipa de helado tricolor de yogurt griego con culis de fresitas del bosque y brotes de menta fresca
Semi frío de “mel i mató” con selección de frutos secos y reducción de mistela de la Terra Alta
Tatín de piña con reducción de licor de coco y culis de menta
Sopa fría de cítricos de les Terres de l’Ebre con anís estrellado

Tartas Nupciales

Mousse de crema catalana con frutos rojos
Tarta Massini (nata, trufa y yema quemada)
Mousse prestigio de chocolates
Sâcher
Mousse Sant Honoré (crema, frutos rojos, cobertura de chocolate blanco)
Tarta de Mascarpone con crema inglesa

Bodega de la casa

Vino blanco Protos Verdejo D.O. Rueda
Vino negro Luis Cañas Crianza 2009 D.O. Rioja
Cava Aria Brut Nature de Segura viudas D.O. Cava
Cafés, petit fours y carro de licores

Recena en el baile

Minis variados de jamón y queso
Fondue de chocolate con bufete de chuches y brochetas de fruta fresca

*Para bodas que se realicen en sábado y con un mínimo de 40 invitados.