



## 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.