



## Menú La Cala

Precio: 130,00€

### Sorbetes a elegir

Sorbete de limón

Sorbete de manzana verde

### Plato principal a escoger

Tronco de merluza de palangre al horno con vieira y langostinos de Sant Carles sobre crema de patatas perfumadas a la esencia de mariscos

Lomo de bacalao gratinado al "all i oli" de manzana y brocheta de verduras de temporada

Suprema de salmón Noruego con gambas a la crema de mariscos y crujiente de puerros

Mil hojas de rape de la Bahía de Rosas con setas funghi porcini, almejas en su salsa y colas de cigalas de Sant Carles.

Meloso de ternera de Girona con reducción en su jugo, mermelada de escalonia y patatas duquesa

Pierna de cordero deshuesada cocinada a baja temperatura sobre lecho de patatas especiadas a la provenzal y

pimientos del piquillo caramelizados

Solomillo ibérico a las tres pimientos con mosaico de patatas y verduritas de temporada braseadas

Magret de pato con salsa de naranjas de Xerta acompañado de lasaña de verduritas

### Postres

Carpaccio de piña con crema catalana quemada al perfume de aguardiente de naranjas

Delicia de moras y frambuesas con crema de vainilla y brotes de menta fresca

Sopa fría de chocolate con nubes de merengue y tutti frutti

Copa de Tiramisú con crema de naranja de Xerta y cilindro de galleta

### Tartas Nupciales del obrador del Hotel Ametlla Mar

Mousse de crema catalana con frutos rojos

Tarta Massini (nata, trufa y yema quemada)

## **Bodega**

Vino Blanco Etcétera D.O. Rueda

Vino Tinto Crinel D.O. Tarragona

Cava Castell d'Ordal D.O. Cava

Aguas Minerales

Cafés, petit fours y licores

## **Recena en el baile**

(bodas a partir de 80 adultos)

Minis variados de jamón y queso

Fondue de chocolate con bufete de chuches y brochetas de fruta fresca

\*Para bodas que se realicen en viernes o domingo y que os incluye el alojamiento gratuito para todos vuestros invitados.