

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 pimientas 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 fruti
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.