



## Menú Amarillo Girasol

### Aperitivos Fríos

- Cucharita de tártar de salmón con una suave mayonesa de pepinillos al Jerez
- Cucharita de mousse de queso azul con jalea de membrillo
- Lingote de foie de pato con mermelada de arándanos acompañado con tostaditas
- Humus de verduras escalibadas a la brasa con anchoas y picos de Jerez
- Cucharita de "esqueixada" de bacalao con aceite de primera prensada y garo
- Mejillones del Delta del Ebro con vinagreta de verdurita de la huerta
- Piruletas de sobrasada y miel de romero con semillas de amapola
- Chips de maíz con dos guacamoles (suave y picante)
- Mini ensaladas de brotes tiernos con queso de cabra y vinagreta de sésamo
- Chupito de crema vichyssoise con crujiente de puerros tintados con remolacha
- Sorbito de licuado de tomate con aceite virgen extra y polvo de pistachos
- Olivas rellenas crujientes
- Jamón ibérico al corte y pan con tomate
- Buffet de embutidos de la tierra y quesos y pan con tomate

\*\*\*

### Aperitivos Calientes

- Mini pizzas de queso de cabra y boletus con rúcula fresca
- Las patatas bravas de Masía Mas Badó
- Langostinos de la bahía de San Carlos con tempura
- Cucharita tibia de pulpo con crema de patata al estilo gallego
- Mini tartaleta de mousse de marisco con germinado de cebolla y huevos de lumpo
- Calamares de la lonja a la andaluza con pimientos del padrón y sal ahumada
- Tempura de verduritas con sésamo negro y reducción de salsa teriyaki
- Surtido de cremas tibias de colores (marisco, champiñones, calabacín...)
- Croquetas caseras de cocido
- Mini pinchos de chistorra de Navarra al cava espolvoreado con queso parmesano

\*\*\*

## Show cooking

Surtido de brochetas  
Pollo al curry - Cerdo - Pavo  
Mini hamburguesas  
con sus salsas y verduritas a la brasa

\*\*\*

## Buffet

Fideuá  
Risotto  
Paella

\*\*\*

## Buffet de postres

Fruta fresca: brochetas de melón, piña, sandía y fresas  
Selección de pasteles:  
Coca artesana rellena de crema  
Coca artesana rellena de chocolate  
Coca artesana rellena de cabello de ángel  
Brownie de chocolate con nueces del Moianès  
Mousse de queso fresco con jalea de arándanos  
Biscuit de almendra con azúcar de lustre

\*\*\*

## Pasteles nupciales artesanales:

Cremoso de cítricos  
Cubik de tres chocolates  
Crema Catalana  
Massini  
Sacher

\*\*\*

## Barra de bebidas

Vino blanco Crinel D.O. Tarragona

Vino negro Crinel Crianza D.O.Tarragona

Cava Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès

Refrescos

Cervezas

Vermuts

Zumos de fruta

Aguas minerales