



Menú Azul Lavanda

Aperitivos fríos

- Cucharita de tártar de salmón con una suave mayonesa de pepinillos al Jerez
- Cucharilla 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 ensaladitas 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

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

Pechuga de pavo

Cerdo con sus salsas

Buffet

Fideuá

Risotto

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

Entrantes

Timbal de brotes tiernos con bacalao de Islandia desmenuzado sobre una capa de patatas perfumadas con trufa negra, aderezado con coulis de romesco

Crema de frutos del mar con colas de langostinos e islotes de speciatis crujientes

Canelón de pasta fresca relleno de cigalas y boletus con salsa de gamba roja y crujiente de perejil

Ensalada de vieiras y brotes tiernos, selección de frutos secos con vinagreta de Jerez

Paupiettes de lenguado y salmón con salsa de langostinos y crujientes de puerros

Filete de dorada relleno de langostinos y boletus edulis con crujiente de jamón de bellota y bouquet de brotes tiernos

Platos principales

Filete de ibérico fileteado con salsa de trufa negra con patatas duquesa y verduritas a la brasa

Pierna de cordero deshuesada cocida a baja temperatura, sobre una capa de crema de patata provenzal con pimientos del piquillo confitados

Meloso de ternera con reducción de su jugo, hatillo de espárragos y cherrys glaseados

Masia Mas Badó - BodasRV

Suprema de merluza de palangre con salsa de marisco acompañado con un salpicón de mejillones y
berberechos y un toque de ciboulette

Filete de ternera de Gerona a las tres pimentas, mosaico de patatas y pulpa de tomate confitada
con albahaca

Filete de ternera de Gerona con escalopines de foie fresco, reducción de vino del Priorat y flan de
calabacín

Mil hojas de rape y boletus edulis con salsita de almejas del Delta, ceps y colitas de cigalas

Postres

Semifrío de manzana verde y piña con coulis de frutos del bosque y polvo de oreo

Tulipa crujiente de galleta con helado de vainilla, crocanti y reducción de chocolate y ron

Suave mousse de requesón con explosión de miel de romero, selección de frutos secos y reducción
de moscatel de la Tierra Alta

Sorbetes de colores: manzana verde, limón, mandarina y frambuesa

Crepe tibia rellena de chocolate caliente con carpaccio de fruta fresca y helado de frambuesa

Tatin de pera con ligera crema inglesa perfumada con canela, acompañada de helado de vainilla
con ratafia

Coulant de chocolate con helado de coco y salsa de fresas al kirsch

Pasteles nupciales artesanos

Cremoso de cítricos

Cubik de tres chocolates

Crema Catalana

Massini

Sacher

Bodega

Vino blanco Crinel D.O. Tarragona

Vino negro Crinel Crianza D.O. Tarragona

Cava Castell d'Ordal Brut D.O. Penedès

Aguas minerales

Cafés, infusiones y licores