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

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 pimientas, 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 ratafía
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