Menú de boda El Paratge

El menú incluye:

Aperitivo taller gastronómico
Variedades frías y calientes
Buffets de arroz y fideos
Barra libre durante el aperitivo
Plato principal de carnes, aves o pescados, a escoger de la carta
Pastel nupcial, a escoger entre diferentes variedades
Cafés, infusiones y barra de licores
Aguas minerales, vinos y cavas

Aperitivo:

Jamón de bellota 100% sobre pan de cristal con tomate y aceite virgen extra
Gazpacho de fresón de palos con sus tropezones
Tataki de salmón ahumado con mango y crema de yogurt con mostaza y crujiente de pistacho
Cucurucho de chocolate con foie ganache y crujiente de croncanti
Dado de atún rojo de almadraba marinado con vinagreta de cítricos y miel
Ensalada de tomate cherry escaldado con bolita de queso de cabra y crema de albahaca
Salpicón de langostinos
Chupa chup de codorniz en salsa hoisin con sésamo
Cazuelita de patatas bravas estilo El Paratge
Croqueta de meloso de gamba roja
Huevo frito de codorniz con parmentier de patata, crema de chorizo ibérico y aceite de trufa
Vieira con crema de parmesano y cítricos
Piruleta de langostinos en tempura y salsa tártara
Papelina de chipirones de la costa rebozados con harina de garbanzo
Pulpo a la feria con patata baby al horno, pétalos de sal negra y pimientos de la vera

Buffets incluidos:

Fideos con sepia y calamares de la costa
Arroz caldoso de mar y montaña

Buffets opcionales:

Quesos nacionales, franceses e italianos

Ahumados

Ostras (ostras flor) de máxima calidad

Caviar de esturión iraní o nacarii

Cazuela de angula

Gran buffet de marisco fresco del norte

Gambas de Palamós con flor de sal

PRECIO VARIABLE SEGÚN LA ELECCIÓN DEL SEGUNDO PLATO