



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