

Menú Todo Incluido 110€

Precio: 110,00€

Mesa de quesos con confituras, picos y regañás

10 aperitivos a escoger (aperitivo extra +3€/pp)

Mini gofre con cebolla asada y sardina ahumada
Gambón crujiente con salsa de chili dulce
Tartar de salmón y mango
Salmorejo de naranja con bacalao ahumado
Crujiente de boquerón con mahonesa de remolacha
Rosquilleta “Aima” con velo ibérico y encurtidos
Ravioli de cordero al aroma de romero
Gyoza de pato con teriyaki de fresa
Mini burguer con queso de cabra y mermelada de pimientos
Cucurucho de guacamole y pulled pork
Brocheta de entrecot y padrón
Bikini de brie, ibérico y trufa
Canelón de setas crujiente
Coctel molecular de vermut rojo
Taco de rabo de toro con cebolla encurtida

Primer plato (a escoger)

Merluza con salsa de azafrán y salteado de gulas
Lubina con fideuà negra
Lenguado sobre coca de verdura y bechamel de cigala

Sorbete (a escoger)

Manzana verde
Mojito

Segundo plato (a escoger)

Medallón de rabo de toro con salsa de ciruelas

Masía Sierra Irta

Lingote de cordero con couscous y salsa de vermuth

Postre (a escoger)

Roca de chocolate blanco con cremoso de maracuyá
Bomba de queso con corazón de violeta y chocolate blanco
Churro con chocolate

Tarta nupcial

Bodega y cafés incluidos