



## Romantic Weddings cóctel

Precio: 95,00€

### Para ir empezando

Crujiente de verduras con curry  
Chips con pimienta y limón  
Chips con mix de pimientas exóticas  
Témpura de bacalao  
Olivas de kalamata

### Aperitivos (escoge 18 aperitivos para sorprender a tus invitados)

Mejillones en escabeche con esferificación de vermut  
Crema de almendra con tierra de jamón ibérico  
Macaron de boletus  
Micro huerto de crudités  
Pan de coca con jamón ibérico  
Brandada de bacalao con tomate confitado  
Mini corneto de foie y confitura de manzana  
Pan bao de pollo al curry  
Ceviche de bacalao  
Steak tartar  
Tartar de salmón con aguacate y perlas de soja  
Sandía con baño de vodka y hot pepper  
Pep de gamba, coco y curry  
Lingote de foie con mojito de fresa  
Dados de salmón curados en casa con mayonesa de eneldo  
Crema tibia de marisco con picadillo de gamba  
Nuestras patatas bravas  
Croquetas de pollo rustido con alioli de remolacha  
Cigarrillo de sobrasada y miel  
Mini mallorquín de huevo de codorniz con miel de Montserrat  
Bocado de patata trufada y pulpo a feira

Mini hamburguesa Ibérica con reducción de Pedro Ximénez

Paradeta del Payés con degustación de quesos y embutidos de nuestra tierra

Mediterránea con mejillones en salsa, gambas y vieiras a la brasaEstaciones temáticas incluidas:

## Refréscate con

Limonada con fresas

Mojito de limón y menta

## Tarta nupcial

Naked cake

Red Velvet

Carrot cake

## Bodega

Selección de vinos, refrescos, cerveza