

Menú 1.1.

Precio: 85,00€

Aperitivos

Mini croqueta de anchoas
Vasito de pulpo a la gallega
Brioche de esgarraet
Quiche de espárragos y parmesano
Carpaccio de ternera relleno de queso de cabra y soja
Saquito de orejones y pollo corral
Tosta de jamón ibérico y huevo codorniz
Cucharita de habitas y chipirones
Barra de bebidas servida en terraza/porche

Primero

Majado de pulpo con tartar de hongos silvestres y jugo de ajos tiernos

Segundo

Solomillo de ibérico con puré de castaña y mini verduritas de temporada

Entretiempo

Postre

Vasito de cítricos en diferentes formas

Tarta nupcial

Cafés y licores

Bodega

Agua Mineral Benassal
Jardins de Perelada D.O. Empordà
López de Haro crianza D.O. Rioja
Anna de Codorniu Brut