



Menú Can Jepet

Precio: 102,00€

Aperitivo

Nuestro mojito

Chips de tuberculos y verduras

Bastoncitos de pasta de full con parmesano y sésamo

Canelón crujiente de bacon con queso

Nuestras patatas bravas

Basito de confitura de berenjena, mascarpone y caviar de tortilla

Coca con mousse de escalibada al caliu y anchoa de l'Escala

Corneto con brandada de bacalao y mermelada de pimiento

Milhojas de foie mi-cuit con manzana y aceite de vainilla

Maki de esqueixada de bacalao y judías de Santa Pau

Brocheta de pulpo a la gallega con patata confitada

Brocheta de langostino en tempura

Tártar de atún y tomate confitado

Canelón de salmón ahumado con mascarpone y cebolla

“*Chupa-Chups” de codorniz en escabeche

Caracoles puntiagudos con salsa romesco suave

Lata de navajas con espuma de lima

Arroces (a elegir):

Rissoto de setas de temporada

Fideuá

Plato a la brasa:

Brocheta de longaniza y setas a la brasa

Plato a la piedra:

Brocheta de gamba a la piedra

El Mariner Celebracions

Bufets:

Jamón ibérico cortado a mano con coca de vidrio con tomate

Mesa de quesos catalanes

Mesa de vinos D.O. Cataluña

Bodega para los aperitivos:

Cava Rosado

Martini blanc y negro

Bitter

Refrescos

Primer plato:

Ensalda de pato ocn contrastes y fruta de temporada

Segundo plato:

Golosa de cerdo ibñerico al vino rancio y cebollas dulces

Postres:

Piña con Cointreau y menta con sorbete de coco

Mousse de chocolate blanco y frambuesas

Además:

Agua mineral Font Vella

Pan

Cafés

Petit fours

Carro de licores