



Menú Grau

Precio: 78,00€

15 aperitivos para elegir de entre 40:

Vasito de vichyssoise con manzana ácida
Queso Gorgonzola con pera confitada y nuez
Roast beef con salsa tártara
Crosta de burrata con tomate confitado y pesto
Esqueixada de bacalao con Romesco
Tataki de atún con reducción de Teriyaki y sésamo negro
foie mi cuit con almendra caramelizada
Chips de alcachofa con reducción de Módena
Mini gratén de patata trufada
Bacalao frito con miel de caña
Croquetas de gamba roja con rebozado de panko
Mini canelón de pato o rustido
Taco de secreto ibérico con Teriyaki y boniato paja
Ravioli fresco de ceps a la crema de trufa y eneldo
Magret de pato con ciruelas y salsa de Oporto

Entrante para elegir entre 2

Carpacho de mango con jamón ibérico, vinagreta de cítricos y virutas de pistacho

Plato principal para elegir entre 2

Taco de ternera a baja temperatura con reducción de Pedro Ximénez y milhojas de patata

Postre

Tarta nupcial o postre personalizado

Bodega

Eurohotel Barcelona

Vino tinto cupatge d'anyada - bodega Alsina i Sardà, DO. Penedés

Vino blanco cupatge d'anyada - bodega Alsina i Sardà, DO. Penedés

Cava brut blanc de blancs Alsina i Sardà

Incluye agua mineral, refrescos, cerveza, Martini (durante aperitivo), cafés e infusiones