



Menú Clavé

Precio: 88,00€

15 aperitivos para elegir de entre 40:

- Vasito de vichyssoise con manzana ácida
- Queso Gorgonzola con pera confitada y nuez
- Roastbeef 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 micuit 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

Terrina de foie con salsa de frutos rojos y pan de especias

Plato principal para elegir entre 2

Meloso de cordero a baja temperatura con salsa de romero y verduritas baby

Tarta nupcial o postre personalizado

Bodega

- 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

Eurohotel Barcelona

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