



## 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.