



Menú

A la llegada de los invitados... Copa de cava de bienvenida

Delicias de paso frías...

Pulpo en escabeche.

Cucurucho de tártar de atún con salsa de cítricos y huevas de yuzu.

Tartar de solomillo de ternera con mostaza de dijon y picatostes.

Cucharita de salmón marinado con sal de cítricos.

Jamón con coca de vidre con tomate.

Foccacia con tomate pera, boquerones y albahaca fresca.

Brocheta de rape y langostinos con vinagreta de hierbas.

Delicias de paso calientes...

Pincho de verduras con romesco.

Tosta de foie con manzana caramelizada.

Albondiguitas de pato con manzana.

Croquetas caseras.

Papas arrugadas con salsa brava.

Bocadito de fideuá crujiente.

Canelón de pies de cerdo y foie.

Bodega mastinell

Open bar vino blanco, vino tinto, cava brut nature, cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales.

Estación de mini hamburguesas

Mini burgers de ternera con cebolla caramelizada.

Estación de quesos catalanes

Selección de quesos catalanes servidos de las maneras más originales.

Membrillo y complementos.

Chutneys “dulci-picantes” buffet de panes artesanos.

Estación de arroz

Arroz marinero y mar y montaña.

Estación de jamón

Jamón ibérico de bellota al corte, acompañado de coca de vidre con tomate (Pvp: precio según mercado y peso)

Estación de sushi

Variedad de sushi acompañado de salsa de soja y wasabi (Pvp: estación con suplemento)

Entrantes

Crema de gambas, rouille crocante y berberechos.

Foie micuit a la sal con compota de membrillo, pan de especias y kumkuats.

Tartar de atún rojo con aguacate, huevos de salmón y causa peruana.

Ensalada de vieiras y langostinos con crema de manzana ácida y brotes amargos.

Cigalas, tomate coure de bou, pesto de nueces, brotes crujientes y sorbete de apio y lima.

Ceviche de carpaccio de gambas de vilanova con chip de yuca, maíz blanco y aguacate.

Ensalada de bogavante con cítricos, vinagreta de coral y patata violeta confitada (plato con suplemento).

Principal

Solomillo de ternera con foie poêle, setas y salsa de pimienta verde.

Lingote de cochinillo ibérico crujiente, manzana ácida, chutney de pera y dátiles.

Espaldita de cordero lechal con parmentier de tubérculos, praliné de avellanas y jugo trufado.

Rodaballo salvaje con crema de colmenilla, verduritas y vinagreta de remolacha y cítricos.

Lubina, parmentier de hinojo y estragón, espinacas, cítricos y reducción de jerez.

Rape braseado con compota de puerro, manzana, espárragos, jugo de espinacas y zanahoria vichy.

Suquet de peix con bogavante (plato con suplemento)

Selección de panes artesanos...

Bodega

Blanco mastinell, tinto mastinell, cava brut mastinell.

Prepostres (Elegir una opción)

Zumo de manzana y cardamomo con sorbete.
Sopa de melón de cantaloupe con ron y helado de naranja.
Sorbete de sandía y menta, con helado de melocotón.
Crema de cacao con jengibre.

Postres (Elegir una opción)

Loreak babylon (naranja, azafrán y chocolate)
Marfil (mousse de chocolate blanco, limón y bizcocho de aceite de oliva)
Jade (mousse de limón, piña y coco)
Xabina (crujiente de praliné y haba de cacao, bizcocho de vainilla y mousse de chocolate)
Camp de tarragona (con crema de almendra)
Cafés e infusiones