



Menú de temporada

Precio: 110,00€

Aperitivo

Degustación

Primero

“Galets” rellenos de pescado y marisco a la crema de ceps
Ensalada de cítricos con salmón y foie
Dorada a la papillot con verduritas y jamón
“Cistellet” de gambas y bolets
Perlas de melón con jamón ibérico
Tártar de salmón ahumado, queso fresco y langostinos
Supremas de merluza con escamas de calabacín y nido de patatas

Segundo

Solomillo de buey a la “llosa”
Solomillo de ternera a la broche
Espalda de cordero al horno con verduritas
Confit de canard
Secreto ibérico a la crema de fresas
Entrecot a la Glace de Viande

Postre

Pastel nupcial al gusto

Bodega

Vino Blanco: Pansa Blanca Raventós d’Alella, Nuviana
Vino Negro: Viña Escarlata Juvé & Camps, Dairo Montsant
Cava: Juvé & Camps Reserva de la Familia

Cafés, carrito de infusiones, licores y mignardises

Aperitiu

Degustació

Primer

Galet farcit de marisc a la crema de ceps

Amanida de cítrics amb salmó i foie

Orada a la papillot amb verduretes i pernil

Cistellet de gambes i bolets

Perles de meló amb pernil ibèric

Tàrtar de salmó fumat, formatge fresc i llagostins

Supremes de lluç amb escates de carbassó i niu de patates palla

Segon

Filet de bou a la llosa

Filet de vedella amb barreja de bolets

Espatlla de xai rostida al forn amb verduretes

Confit d'ànec amb acompanyament al gust

Secret ibèric a la crema de maduixes

Entrecot a la glace de viande

Postre

Pastís de noces al gust

Celler

Vi Blanc: Pansa Blanca Raventós d'Alella, Nuviana

Vi Negre: Viña Escarlata Juvé y Camps, Dairo Montsant

Cava: Juvé & Camps Reserva de la Família

Cafès, carret d'infusions, licors i mignardises