Menú Pasión

Aperitivo

Tempura de langostinos con romesco
Bombón de foie al cacao
Coca de escalivada con boquerón
Mejillones a la vinagreta de flores
Sopa de melón y menta con crujiente de jamón ibérico
Croquetas de chorizo picante, camembert y miel
Croquetas de setas y foie
Mini tortillas de patata con pan de wasabi
Cono de calamares a la andaluza
Rocas volcánicas de bacalao con alioli
Patatas bravas de lujo
Crujientes de brie y cabra
Pan de bao con pollo al curry
Showcooking: huevos de codorniz con tostadita de sobrasada, barbacoa de sartas y mini hamburguesas con chimichurri, fideuá marinera

Primer plato

Dorada a la papillote con verduritas y jamón
Cestita de gambas y setas
Perlas de melón con jamón ibérico y helado de calabaza al aroma de jengibre
Tartar de salmón ahumado, queso fresco y langostinos

Segundo plato

Filete de buey a la losa
Filete de ternera con mezcla de setas
Paletilla de cordero asada al horno con verduras
Secreto ibérico a la crema de fresas
Entrecot a la glace de viande

Postre

Sorbete de yuzu con fresas
Pastel de boda a escoger
Cafés, carrete de infusiones, licores

Bodega

Blanco: Pansa Blanca, Raventós de Alella, Nuviana
Negro: Casa Vella Juvé & Camps, Dario Montsant
Cava Juvé & Camps Reserva de la familia