



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, carrito 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