Menú Atrevido

Aperitivo selecto (a elegir 16 variedades)

Primer plato

Filetes de lubina al horno
Rape al ajo quemado con cigalas
Ensalada tibia de langostinos con tempura y romesco
Coca de bogavante con brotes tiernos y mango caramelizado

Sorbete

Sorbete de Yuzu con naranja sanguina

Segundo plato

Tournedo de rape, vieiras y langostinos
Centro de filete de ternera al aroma de colmenillas o trufas negras
Milhojas de filete de ternera relleno de setas
Entrecot de Black Angus a la glace de viande

Postre

Sopa fría de frutos rojos con helado de mascarpone
Carpaccio de piña con crema caramelizada y fresas
Pastel de boda a elegir
Cafés, carrito de infusiones, licores

Bodega

Blancos: Pansa Blanca Raventós de Alella, Blanc de Blancs de Sumarroca, Ermita d'Espiells Juvé & Camps
Negros: Casa Vella de Juvé & Camps, Ederra (Rioja crianza), Ausutm (Ribera del Duero), Dairo (Montsant)
Cava: Juvé & Camps Reserva Familia, Parxet Brut Nature, Sumarroca Brut Nature