Menú Romántico

Aperitivo selecto (a elegir 16 variedades)

Primer plato

Ensalada de bogavante con salsas frías (vinagreta de manzana y salsa cóctel)
Parrillada de pescado y marisco de la lonja
Bogavante a la brasa
Chupito de mojito

Segundo plato

Lubina salvaje al horno con patata a la antigua
Filetes de ternera blanca a los tres aromas: roquefort, 5 pimientas y colmenillas
Filete de ternera al cava con foie y rejilla de tomate con amapola
Paletilla de cabrito asado al horno a baja temperatura con patata panadera

Postre

Sopa de chocolate blanco con granizado de frambuesas
Carpaccio de piña caramelizada con helado de leche merengada y canela
Pastel nupcial 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, Viña Pomal (Rioja crianza), Ausutm (Ribera del Duero), Dairo (Montsant)
Cava: Juvé & Camps Reserva Familia, Parxet Brut Nature, Sumarroca Brut Nature