



Garrotxa Show Cooking

Precio: 138,00€

Aperitivos

Jamón ibérico al corte con pan de coca

12 Aperitivos a escoger

Brandada de bacalao con olivada y “piquillo”

Guacamole con trigo crujiente

Tártar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Crujiente de langostino

Cucharilla de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Tostadas de escalibada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos (brie, cabra de la Garrotxa, oveja, mezcla y manchego) con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Cebiche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Endibias con salmón y queso

Degustación de judías de Santa Pau (Empedrat)

Degustación de mini albóndigas con setas

Surtido de butifarras catalanas de la Garrotxa

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrota con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con coca de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de gengibre

Paraditas

Paradita de embutidos de la Garrotxa con diferentes panes

Paradita de croquetas caseras: de pollo cocido, de bacalao, de jamón, de chorizo, de ceps, de pasas, de espinacas y piñones

Paradita de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrat, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Paraditas a escoger

Paradita Oriental: Tataki de atún, amanida tailandesa, rollito oriental vegetal, sushi de salmón

Paradita de pinchos: de cordero al curry, de magret de pato, de pollo marinado con cherry, pimienta verde y manzana, de calamares encebollados, de butifarra con salsa de canela, de morcilla con cebolla agri dulce

Paradita de arroces y fideuá

Postres

Fuente de fruta del tiempo

Postres (a escoger 2)

Sopa de crema inglesa con fresas

Cóctel de frutas del tiempo y tropicales al jugo de cítricos

Crema de naranja con canela

Semifrío de melón con sandía y virutas de almendra

Sopa de chocolate blanco con helado de Jijona

Panna Cotta de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Vino blanco Castell Perelada – Cigonyes. DO Empordà

Vino tinto Castell Perelada – 5 fincas. DO Empordà

Cava Alta Alella – Privat Brut Nature ecológico

Agua mineral Sant Aniol de afloramiento volcánico

Mesa de cafés y licores