



Menú de boda 2023

Precio: 120,00€

Welcome

Bienvenida con copa de cava Brut Nature MVSA Vallformosa.
Agua mineral en botella pequeña.
Quintos de cerveza elaborada en exclusiva para Cal Gumer Events

La quesería

Manchego de vaca.
Idiazábal de oveja.
Queso de cabra.
Gouda a las finas hierbas.
Queso azul alemán.
Mermeladas artesanas: tomate, higo y melocotón.

El jamón ibérico

Jamón Ibérico de Guijuelo (36 meses de maduración) al corte.

Los panes de masa madre

Pan de cereales.
Pan de barrote artesano.
Pan de espelta y centeno.
Acompañados con tomate KMO y surtido de aceites de la Noguera.

La arrozería

Risotto de setas, gambas y caldo de pescado de roca. Aceite de trufa y parmesano.

Arroz caldoso de bogavante y toque de azafrán.

Arroz meloso de verduras y algas de mar.

BBQ Care Meat

Brocheta de cerdo ibérico con salsa agri dulce.

Brocheta de ternera a baja temperatura y salsa BBQ.

Brocheta de pollo Cajún.

Pullet pork con mostaza sobre patata asada.

Fajitas mejicanas.

Food truck street food marisco

Brocheta de gamba langostinera a la plancha.

Cigalas de costa a la pimienta de Sichuan.

Navaja fresca de la lonja de Galicia braseada.

Pulpo con parmentier de patata.

Mejillones a la brasa.

Salsas: salsa tártara, salsa rosa y romesco suave.

Aperitivos pasados por camareros

Lolipop de queso Montagnolo y chocolate blanco.

Dado de atún del Mediterráneo con "picadillo" Siciliano.

Perla de mozzarella con salmón y pomodoro semi seco.

Chupito de gazpacho de cereza.

Blinis de buey de mar con bacalao ahumado.

Mini tulipa de manzana reineta con espuma de foie y crujiente de kikos.

Bar

Agua mineral con y sin gas, refrescos y cervezas.

Tirador de cerveza de trigo artesana.

Vinos blancos: Petit Siós D.O. Costers del Segre
Vinos tintos: Petit Siós D.O. Costers del Segre
Vino blanco Albariño semi dulce: Marieta Rías Baixas.
Crestissimo Moscato de aguja.

Entrantes (a elegir entre)

Sopita fría de tomate de Lleida y cereza de Corbins con bacalao y gamba al ajillo.
Carpaccio de gamba salvaje con salmón y aguacate y vinagreta de pistachos.
Lubina al horno a baja temperatura con langostinos y salsa Costa Brava.
½ Ración de rodaballo con gambas y guisantes salteados a la salsa Beurre Blanc.
Popiettes de lenguado y salmón con salsa de pescadores.

Sorbete (a elegir entre)

Sorbete 100% piña, helado de piña con infusión de piña y vainilla Bourbon.
Sorbete de arándanos con sopita fría de frutos rojos y jengibre.

Plato principal (a elegir entre)

Ración de rodaballo con gambas y guisantes salteados a la salsa Beurre Blanc.
Meloso de ternera a baja temperatura con parmentier de patata, salteado de setas y cebollitas al toque de vino de nueces.
Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura con graten de patata i chutney de melocotón de Pinyana.

Los postres del taller (a elegir entre)

Stratto, mousse de chocolate negro del 75% origen Ecuador con cremoso de crema catalana, espuma de chocolate blanco y crujiente de praliné de avellana.
Ferrero Rocher, mousse de avellana negreta de Reus con crujiente de Ferrero y mousse de chocolate negro 70% origen India.
Sweet Dream, mousse de mango y mandarina con inclusiones de melocotón al toque de maracuyá y

semifrío de chocolate blanco con yogur griego.

Bodegas (a elegir)

Blancos: Pla de Lladoner Costers del Sió.

Tintos: El Cau del Gat Costers del Sió.

Cava: Juvé Camps Cinta Púrpura.