



## 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 agridulce.

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 negra 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.