

Classic

Caprichos fríos en la sala Milenaria y en la Plaza del Castillo

El rincón del vermut: dada la profunda cultura de vermut qué hay en todo el territorio, no podíamos recibir a los invitados de otra forma que con Vermuts Padró & Cº, magnífica casa del Alt Camp que acumula decenas de años de experiencia e innumerables premios y reconocimientos. Ofrecemos tres variedades de vermut: rojo clásico, blanco reserva y dorado amargo suave, maridados con aceitunas rellenas, chips crujientes de verduras de la huerta y cucharitas de berberecho de las Rías con tomate cassé. La cultura del Vermut también forma parte del Fortí del Rourell.
Gran buffet de quesos artesanos: espectacular buffet con ocho variedades de quesos artesanos distintos de leches de cabra, vaca y oveja, con diferentes curaciones, para conseguir que cada queso sea diferente y tenga su propia personalidad. Acompañados de hasta seis tipos de panes y mermeladas caseras. Un clásico que no dejará a nadie indiferente.

Parada diversión gastronómica

Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja, sardina ahumada y brisa de albahaca fresca
Virutas de jamón ibérico con pan de cristal, tomacons y aceite de oliva D.O. Siurana
Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes
Bombón de cecina de León, cremoso de queso fresco y avellanas al aroma de naranja
Mi-cuit de pato casero con filo crujiente al aroma de café
Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada

Caprichos calientes en la sala Milenaria y en la Plaza del Castillo

Show cooking: arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano, servido al momento delante de los invitados
Envoltinis de piña flambeada al ron con panceta ahumada
Croquetas de jamón ibérico de la tieta María
Foie gras de pato en mermelada de calçots y avellanas
Brochetas de gambas “a la sal”
Dado de bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva virgen extra D.O.Siurana con salsa riojana

Fortí del Rourell

Entrantes en el gran salón Els Nenúfars

Mosaico “El rey de los mares” con salmón marinado al jengibre, pulpo, mejillón del Delta y langostinos en vinagreta de manzana verde y caviar líquido de maracuyá

Ensalada fantasía de gambas, perlas de melón, virutas de jamón ibérico y brotes tiernos en vinagreta de mango

Coca de verduras asadas a las llamas con foie gras de pato caramelizado y compota de cebolla roja

Alcachofas confitadas a baja temperatura, anguila del Delta ahumada y micuit de pato con velo ibérico

Ravioli de gambas, secreto ibérico y setas de temporada con piñones tostados

Steak tartar de solomillo de ternera Charolesa con pan soplao y aromas orientales

Lomo de rape escabechado con ensalada de tomates asados y su propia emulsión

Carpaccio de gambas con boletus confitados, piñones y pimienta rosa en emulsión de erizos de mar

Plato principal en el gran salón Els Nenúfars

Carnes:

Solomillo de cerdo ibérico con puré de apio en salsa Perigourdini

Capricho de cerdo ibérico, pasas de Corinto y cous cous de verduras

Fantasía crujiente de confit de pato, ceps y cebolla a la canela con manzana asada y salsa de naranja

Meloso de añojo confitado, cremoso de patatas, setas de temporada y virutas de foie

Cilindro de cordero cocinado a baja temperatura con manzanas flambeadas en lacado de sobrasada y miel

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con escalopa de foie gras de pato y ceps en su jugo

Solomillo de vaca con medallón de micuit caramelizado y aceite de carbón

Terrina de cochinillo asado a baja temperatura, cebollitas glaseadas y parmentier de patatas con vegetales crujientes

Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douxelle de ceps en salsa de trufa blanca y Oporto

Pescados:

Wellington de lubina en suave Sabayona de cava y cigalas

Brick crujiente de dorada con frutos del mar en velouté de gambas

Suprema de rape con civet de shitakes y cebollitas confitadas con hierbas de campo

Lenguado relleno de marisco, parmentier de patatas confitadas y bisqué de buey de mar

Digestivos en el gran salón Els Nenúfars

Limón con menta fresca al Marc de Cava
Mandarina pasión con Vodka
Manzana ácida con Calvados

Postres en el gran salón Els Nenúfars

Pure Chocolat: mousse de chocolate con cremoso Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro
Mamadeta 2019: cremoso y biscuit de limón con gelatina de Chartreuse y galleta crujiente de chocolate blanco
Hazelnut Queen: crujiente de chocolate con leche, interior tierno de avellanas del Rourell, mousse de chocolate con leche y biscuit de praliné
Tropical Passion: mousse de coco, cremoso de mango pasión, biscuit de piña y galleta crujiente de chocolate negro
Cheescake 5.0: mousse de queso con interior líquido de frutos del bosque y crujiente de chocolate con sal maldom

Cafés, infusiones, carro de licores y petiti fours en el gran salón Els Nenúfars.