Elixir

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

Diferentes carros parada con once aperitivos gourmet distintos:

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
Dado de atún rojo marinado en teriyaki de cítricos, jengibre y sésamo tostado
Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes
Ceviche de corvina con leche de tigre, Granny Smith y coco
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
Coca de anchoas de l'Escala con guacamole azteca
Roll de salmón, queso fresco y aguacate
Medallón de vieira con hummus del Ganxet y emulsión de romesco

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

Fortí del Rourell

Show cooking: arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano, servido al momento delante de los invitados

Show cooking: fideos negros de Cambrils con suave alioli de piquillos

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”

Delicias crujientes de gorgonzola

Ortigas de mar del Delta del Ebro

Dado de pulpo con espuma caliente de patatas asadas

Dado de bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva D.O.Siurana con salsa riojana

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 maldon

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