Luxury

Caprichos fríos en la sala milenaria y la plaza del castillo

El rincón del vermut: dada la profunda cultura de vermut que hay en todo el territorio, no podíamos recibir a los invitados de otra forma que no fuese 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

Dado de atún rojo marinado en teriyaki de cítricos, jengibre y sésamo tostado

Tartar 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

Caprichos calientes en la sala milenaria y la plaza del castillo

Fortí del Rourell

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

Envoltinis de piña flameada 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

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

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 flameadas 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 mi-cuit 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

Fortí del Rourell

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 petit fours en el gran salón Els Nenúfars.