



Vernissage

Precio: 83,00€

Nuestras tapas:

Cracker de foie fissel con mermelada de naranja amarga y sal volcánica
Jardinería de escalibada con anchoas y cebolla crujiente
Canapé crujiente de bacalao con olivada y aceite de romero
Mos de salmón marinado con mermelada de tomate y cebolla crujiente
Piruletas crujientes de sobrasada y queso emmental
Croquetas caseras
Cuchara de pulpo a la gallega con trinchado de col y patata y pimienta roja

Surtido de quesos del mundo:

Cinco variedades: gouda al pesto, emmental, parmesano, manchego y queso azul.
También: mermeladas, frutos secos, frutos rojos, uvas y tomates, y snacks

Córner de Ibérico:

Jamón de Recebo al corte con pan de coca con tomate

Mare Nostrum & Show Cooking:

Risotto de setas y espárragos de margen con tomates y parmesano
Fideuá marinera al estilo ForEvents (a elegir)
Arroz negro con sepia y alioli (a elegir entre esta opción o la anterior)

Bar:

Vinos blancos y negros DO Tarragona
Cava Brut Nature
Vermout blanco y negro
Tirador de cerveza Moritz
Refrescos

El menú

Castell de Fonoleres

Entrantes fríos:

Nido crujiente con langostinos marinados, bouquet de lechugas, fruta de temporada, tomates cherry y vinagreta de habas
Sopa fría de melón al cava con menta fresca y virutas de jamón
Gazpacho de fresón y sandía con nube crujiente

Entrantes calientes:

Coulant de foie, queso y pato, crema suave de queso y bouquet de escarola frisé
Canelones de setas con trufa y galleta de gouda al pesto
Canelones de pescado con bechamel marinera
Ensalada tibia de bogavante con aceite de piñones y sus contrastes (suplemento de 7.80€)

Principales

Carne (a elegir):

Meloso de ternera confitada al aroma de canela con tian de patata con setas
Muslo de cordero cocinado en baja temperatura con broqueta de verduras y aceite de hierbas
Fardo de confit de pato con manzana y pera confitadas y salsa de frutos rojos

Pescado (a elegir):

Romesco de merluza, mejillones, almejas y langostinos
Bacalao con alioli de miel, parmentier de cara basa y patatas con romaní
Tataki de atún con wasaby y soja y fardo de espárragos de margen con bacon (Suplemento de 3€)

Postres:

Pastel de boda o buffet de postre

Bodega:

Vinos blancos y negro Marmellans de la bodega de Capçanes
Cava brut
Aguas minerales
Cafés