



## 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 Fonolleres

---

## 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