



Menu Quingles

Precio: 156,00€

Refrigerio de bienvenida

San Francisco
Cosmopolitan
Zumos naturales
Aguas de sabores

Snacks

Piruleta de parmesano
Chupachup de queso de cabra

Aperitivo

Estaciones

La quesería: varios quesos catalanes con membrillo y mermelada
El arroz: autentico risotto con queso mascarpone
Carne madurada: entrecot de Girona madurado con ozono y sal del Himalaya

Aperitivos de bocado

Cremoso de ensaladilla 2.0 con piparras de Navarra
Mousse de foie sobre base de manzana Granny Smith
Blini de salmón con reducción de yamasha
Pulpo a la gallega con pimentón rojo de la Vera y pistachos
Huevos de codorniz sobre torradita de sobrasada y miel de romero
Patatas bravas Ospi
Mini burgers
Souflé de tortilla de patatas
Oblea marina
Humus de garbanzos

Barra de bebidas

Vermouths, blancos y negros
Vinos, blancos, rosados y negros, vinos de la tierra
Cava
Refrescos
Cervezas: carretón con botellines y tirador de cañas

Entrantes

Ensalada de canónigos, frutos secos, queso de cabra y mermelada de tomate
Salmorejo con langostinos y bacón crujiente
Tataki de salmón con costra de pistachos
Tartar de salmón con crema de verduras y brotes aliñados
Lasaña de judía verde, pernil, langostinos, vinagreta de manzana y olivas negras + 3,00€
Suprema de merluza rellena de espinacas, pasas, piñones y salsa gallega + 3,00€
Dados de bacalao ahumado con sopita de tomate fresco + 4,00€
Ensalada de vieiras con reducción de naranja + 4,00€
Sipiones de costa rellenos de berenjena ahumada y crema de cebollino + 5,00€
Lomo de bacalao confitado con escalibada de orejones + 5,00€
Lubina a la plancha con fideos de calamares y salsa cítrica + 6,00€
Coca de bogavante con salsa thai + 6,00€

Segundos

Carrillera de ternera con salsa de Porto
Paletilla de cordero deshuesada y cocinada a baja temperatura
Pluma ibérica rellena de ciruelas
Muslo de pato ecológico confitado en su grasa
Paletillas de conejo al horno + 3,00€
Rabo de buey estofado con vino tinto del Bages + 3,00€
Carré de cordero con salsa de cardamomo verde + 4,00€
Picantón deshuesado y relleno + 4,00€
Crujiente de cochinillo con puré de naranja + 5,00€
Solomillo de ternera con salsa café de paris + 5,00€
Solomillo de ciervo con salsa de vino rancio + 6,00€
Lomo de corzo con salsa de oporto + 6,00€

Pre-postre

Biscuit de chocolate blanco y negro

Espuma de crema catalana con helado de vainilla

Piña colada con sorbete de coco

Borracho con crema pastelera

Panacota de naranja con fruta de la pasión

Tocinillo de cielo con coulis de frambuesas

Caipirinha ospi

Fresas maceradas con pesto dulce

Chocolate, pan, aceite y sal de escamas

Pastel

Bodega

Vino blanco Massaluca DO Terra Alta (Garnatxa blanca y macabeu)

Vino negro Massaluca DO Terra Alta (Garnatxa negra y cariñena)

Cava Brut Nature D.O cava

Aguas minerales

Cafés, infusiones, chupitos y carajillos