

Menú Boda 7

Precio: 165,00€

Aperitivos

Surtido de bombones, chupito de salmorejo con boquerón marinado,
Gazpacho de fresa con virutas de jamón, surtido de conos,
Tataki de atún rojo con guacamole
Delicia de patata y pulpo con pimentón de la Vera
Mini vol-au vent de mousse de jamón y polvo de aceituna negra
Tosta de baldana con huevo de codorniz y queso de cabra
Langostino con salsa romesco y surtido de croquetas
Cazuelita de arroz (costa de l'Ebre o negro con chipirones o de verduras con setas)

***

Primeros platos

Ensalada de verduras en tempura con bogavante (1/2 unidad)
Corvina gratinada con romesco de pistacho y arroz rojo salteado

***

Entreplato

Sorbete líquido de marc de cava o manzana verde o de cactus

***

Segundo plato

Paletilla de cordero recental a baja temperatura con patata panadera
Solomillo de ternera con cebolla caramelizada y reducción de vino tinto

***

Postre

Tarta nupcial Sopa de La Reina

***

Bodega

Bodega selección del Parador

Cafés

***

El menú incluye

2 horas de barra libre

Bebidas gama estándar