



Menú 1

Precio: 145,00€

Aperitivo

Cortezas de arroz con sal de cítricos
Papadum con pimentón de la Vera y lima
Bacalao confitado aliñado al estilo "xato"
Ensaladilla rusa con gamba blanca y mayonesa de plancton
Canelón de membrillo, queso azul, pan de especias y piñones garrapiñados
Patatas bravas Skipper
Sumai de ibérico y verduritas
Langostinos en tempura de curry
Croquetas cuadradas de jamón ibérico

Bebidas: Aperol Spritz, cava, cerveza y refrescos

Primer plato

Ensalada de lomo de bacalao confitado, pil-pil de su jugo, caviar de tomate, cebolla roja, aceituna negra de Kalamata y esferificación de aceite de oliva Arbequina

Segundo plato

Medallón de cordero relleno con frutos secos, arroz "alla milanese" con estragón y menta, calabaza y salsa de azafrán y tomillo

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)

Postre nupcial

Sweet Dreams

Bodega:

L'Equilibrista Blanco D.O. Catalunya
Vilosell, Tinto, D.O. Costers del Segre
Cava Bertha Lounge
Aguas minerales
Cafés e infusiones Dammann Frères