



## Cóctel degustación

Precio: 94,95€

### Degustaciones en frío

Ensaladita cóctel con langostino  
Mini ensalada de lentejitas, parmesano y jamón de pato  
Virutas de jamón ibérico  
Tiras de pan de coca horneadas con tartar de tomate  
Bouquet de tortilla con all i oli suave  
Piruleta de huevo de codorniz pimiento y anchoa  
Foie sobre tosta de pasas con frutos del bosque y manzana

### Degustaciones en caliente

Langostino con hilo de patata y salsa romesco  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Pulpo gallego con patata al pimentón y aceite de oliva  
Vieira al "Armagnac"

### Puntos de buffet y show cooking

Parrillada de mini pinchitos: Solomillo y calabacín, piruleta de burger con sésamo tostado, butifarra de Torrelles pollo con soja y miel, secreto ibérico, pollo al curry, dúo de choricitos y morcillitas  
Bufet de quesos: Manchego puro de oveja, Manchego semi, torta del Casar, Emmental, cheddar y Camembert.  
Complementos: Picos, tostas, regañas y mermeladas caseras  
Tabla de salmón ahumado  
Rissoto cremoso de setas y parmesano  
Fideuá estilo Palamós con all y oli suave

### Tarta nupcial