



Menú "Sí, quiero"

Precio: 135,00€

Cóctel (45 minutos)

Jamón ibérico con cortador de jamón (cortesía del hotel a partir de 100 adultos)
Chupito de salmorejo con brocheta de bacalao confitado, huevo de codorniz y cebollino fresco
Chupito de crema de ceps confitados con mini croqueta de jamón ibérico
Tiradito de corvina marinada, cebolleta fresca, espuma de aguacate y perla de ajo blanco
Mini croqueta cremosa de chipirón en su tinta con suave "all i oli" y polvo de gamba roja
Mini croqueta cremosa de buey con emulsión de queso azul
Gyoza de papada ibérica con emulsión asiática
Gyoza de gambas con salsa asiática y mayonesa de su coral
Fritura de calamar crujiente con mayo-lima
Mini rollito de primavera relleno de verduras con sweet chili y sésamo tostado

Primer plato

Canelón de pasta wonton rellena de bogavante, queso tierno con hierbas aromáticas, parmesano
añejo y aceite de trufa

Sorbete

Sorbete de manzana asada

Segundo plato

Carrillera de cerdo sobre puré trufado, chalotas glaseadas y salsa de higos con vino tinto

Postre

Torrija caramelizada con sopa fría de vainilla y helado de plátano pecan caramelizado

Bodega

Vino Blanco: Raimat Chardonnay (Costers del Segre)

Vino Tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Mía de Freixenet
Agua, refrescos, café y licores

135€. 10% de IVA incluido.