



Menú Love

Precio: 150,00€

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

Entrante

Caldereta con buñuelo crujiente de bogavante

Pescado

Taco de rape con parmentier de tomates secos y crema fina de hinojo

Sorbete

Sorbete de mojito

Carne

Solomillo de ternera con pastel de patata, bouquet de judías con bacon y salsa de vino tinto y foie de pato

Postre

Pastelito de chocolate caliente con helado de Bailey's y crema fría de leche merengada

Bodega

Vino Blanco: Raimat Chardonnay (Costers del Segre)

Vino Tinto: Viña Pomal Crianza (Rioja)

Cava: Mía de Freixenet

Agua, refrescos, café y licores

150€. 10% de IVA incluido.