



Menú 3

Precio: 135,00€

Bienvenida

Cava rosado y consumición libre de bebidas variadas

Buffets

Mesa de quesos con tostadas y mermeladas

Terrina de foie micuit con tostadas y mermeladas

Aperitivo en el exterior

Jamón de Jabugo y pan de coca con tomate

Brocheta de queso fresco y tomate cherry

Chupito de crema de temporada

Chips de patatas caseras

Tabla de embutidos artesanos

Cucurucho de foie y almendra dulce

Langostinos crujientes con romeso

Paté casero de salmón

Croquetas semi-líquidas de jamón y pollo

Dados de berenjena con alioli de miel

Buñuelos de bacalao

Biquini de sobrasada y queso

Mini hamburguesa con queso y cebolla

Fideuá de calamar y gambas

Showcooking de butifarra de Calaf a la brasa

Entrantes

Sopa de tomate y albahaca con de Bogavante (entero)

Canelón de rape con bogavante (entero)

Rape a la muselina de albahaca con colitas de gambas

Dados crujientes de rape y bogavante con crema de marisco

Els 4 Vents

Segundo

Solomillo de ternera con foie a la plancha y manzana caramelizada

Solomillo de ternera con salsa al gusto (foie, "ceps" o Broix)

Espalda de cordero deshuesada con tatin de manzana caramelizada

Digestivo

Sorbete de Mojito con texturas

Postre

Mil hojas de nata con chocolate caliente