

APERITIVO

12 canapés a escoger de nuestra selección de aperitivos fríos y calientes:

FRIO
Coca de escalivada con vieiras
Atún marinado con pimiento de la Vera
Cuajada de foie caramelizada
Chupito de queso fresco con mermelada de tomate
Cucharita de salmón marinado con cinco especias
Mini-mozarella marinada con vinagre balsámico
Virutas de jamón ibérico con coca de aceite de tomate
Praliné de foie con chocolate

CALIENTE
Mini-croquetas de pato
Chupa-chups de codorniz marinado con miel y especias
Rollito de calabacín con queso de cabra trufado
Brochetas de ternera marinado con lavanda
Hojaldre de butifarra blanca y negra
Mini-hamburguesas de salmón
Colitas de langostinos con patatas crujientes
Mini-vieiras gratinadas
Brochetas de pollo con langostinos
Brochetas de cordero con yogur griego
Queso brie rebozado con mermelada de grosella
Copita de pulpo con espuma de patata
Bolsita de marisco
Brochetas de pollo y cacahuete
Brocheta de verdura con romesco
Risotto de setas con picorino

BEBIDAS
Cava - Castillo de Perelada Brut Nature
Jerez
Vermouth
Cervezas
Refrescos
Zumos de frutas

MENU A 95 €

Salmón ahumado
con peras infusionadas en anís

□□□□□

Pechuga de pintada con puré de boniato y
compota de frutos rojos al vino tinto

□□□□□

Crema de vainilla, puré de manzana
y bizcocho de té verde

□□□□□

Tarta Nupcial
Café y Mignardises

BODEGA

D.O. Penedés – Bodegas Torres
Blanco Viña Sol
Tinto Mas Rabell

Cava
L'Hereu Brut Nature - Raventós i Blanc

Selección de Licores
Aguas Minerales

MENU B 105 €

Coca de jamón ibérico con fresa y rúcula
□□□□□

Espaldita de cordero asada a baja
temperatura, tian de calabacín y tomate
□□□□□

Cremoso de mascarpone, mermelada de
frutos rojos y helado de vainilla

□□□□□

Tarta Nupcial
Café y Mignardises

BODEGA

D.O. Penedés – Bodegas Torres
Blanco Viña Sol
Tinto Mas Rabell

Cava
L'Hereu Brut Nature - Raventós i Blanc

Selección de Licores
Aguas Minerales

*IVA no incluido



MENU C 112€

Crema de Bogavante con salteado de setas

□□□□□

Entrecot de buey, patata *pont-neuf* con salteado de mini-verduras

□□□□□

Crema de fruta de la pasión, yogur mentolado y helado de café

□□□□□

Tarta Nupcial
Café y Mignardises

BODEGA

D.O. Rueda – Bodegas A. Lorenzo Cacazo
Blanco Martivillo

D.O. Cataluña- Bodegas Can Dez Mas
Tinto Idoia

Cava

L'Hereu Brut Nature - Raventós i Blanc

Selección de Licores
Aguas Minerales

MENU D 120 €

Terrina de foie con chutney de mango

□□□□□

Lubina a la plancha con polenta de azafrán y mini espárragos

□□□□□

Flan de chocolate, crema de limón y helado de amaretto

□□□□□

Tarta Nupcial
Café y Mignardises

BODEGA

D.O. Penedés- Bodegas Raventós i Blanc
Blanco El Preludi

D.O. Somontano- Bodegas de Alto Aragón
Tinto Enate Unico

Cava

L'Hereu Brut Nature - Raventós i Blanc

Selección de Licores
Aguas Minerales

*IVA no incluido



MENU E 155€

Ensalada de Bogavante y pitahaya con vinagreta de pistacho

□□□□□□

Solomillo de ternera relleno de mousse de colmenilla, terrina de patata y manzana ácida

□□□□□□

Sorbete de té verde

□□□□□□

Rodaballo con ñoquis de reclusa y nueces de macadamia

□□□□□□

Granizado de fresas, gel de albahaca y espuma de coco.

□□□□□□

Tarta Nupcial
Café y Mignardises

BODEGA

D.O. Rias Baixas- Bodega Martin Codax
Blanco Albariño Martin Codax

D.O. Rioja- Granja Sra. De Remelluri
Tinto Remelluri

Cava

L'Hereu Brut Nature - Raventós i Blanc

Selección de Licores
Aguas Minerales

MENU INFANTIL 33€

Canelones, Macarrones o Spaguetti

□□□□□□

Escalope Milanesa o Costillitas de cordero
Patatas fritas

□□□□□□

Helado o fruta
Golosinas

BARRA LIBRE

- a) 2 horas 20€ /persona
Hora adicional 6€ /persona
b) Según consumo

TARTAS

Sacher
Massini
Almendras y nata
Selva negra
Semi-fría de crema catalana

*IVA no incluido



LA CARTA

Si desea modificar algún plato del menú elegido...

Euros

ENTRANTES	Crema de bogavante con salteado de setas	18,00
	Salmón ahumando con peras infusionadas en anís	16,50
	Coca de jamón ibérico con fresa y rúcula	15,50
	Tartar de mango y pepino con langostinos y vinagreta de cilantro	20,00
	Copa de cangrejo real, piña, apio y aceite de piñones	21,00
	Terrina de foie chutney de mango	25,00
	Ensalada de bogavante y pitahaya con vinagreta de pistacho	25,50
CARNES Y PESCADOS	Espaladita de cordero asada a baja temperatura, tian de calabacín y tomate	25,00
	Solomillo de ternera relleno de Mouse de colmenilla, terrina de patata y manzana ácida	28,00
	Pechuga de pintada con puré de boniato y compota de frutos rojos al vino tinto	19,00
	Entrecot de buey, patata <i>pont neuf</i> con salteado de mini-verduras	26,00
	Lubina a la plancha con polenta de azafrán y mini-espárragos	27,00
	Rodaballo con ñoquis de rúcula y nueces de macadamia	29,00
	Bacalao confitado con estofado de tres lentejas	20,00
NUESTROS POSTRES EN COPA	Cremoso de mascarpone, mermelada de frutos rojos y helado de vainilla	9,00
	Mousse de chocolate blanco, compota de cerezas y cokies de chocolate	9,00
	Crema de fruta de la pasión, yogur mentolado y helado de café	9,00
	Crema de vainilla, puré de manzana verde y bizcocho de té verde	9,00
	Flan de chocolate, crema de limón y helado de amaretto	9,00
	Granizado de fresas, gel de albahaca y espuma de coco	9,00
HELADOS Y SORBETES	Helado de coco de las Antillas	6,00
	Helado de regaliz	6,00
	Sorbete de té verde syojuro	6,00
	Sorbete de mandarina de montaña	6,00
	Sorbete de piña colada	6,00

*IVA no incluido. Precios por persona