



MENÚ
**I LOVE
CHIC**



APERITIU

Per començar

- > Copa de benvinguda: cava rosat acompanyat de xips de verdures cruixents
- > Provetes de còctels
 - **Suplement: 1,75 €**
 - San Francisco
 - Pinya colada
 - Gintònic
 - Mojito
- > Ravioli de pizzaiola
- > Pa d'olives negres sucats amb tomacons i pernil ibèric
- > Croquetes de pollastre, de ceps amb foie i de bacallà
- > Broqueta de gamba en tempura
- > Minibiquini de sobrassada amb formatge i mel
- > Minitruita de patates amb ceba dolça i salsa brava especial
- > Pappardelle a la carbonara trufada amb ou de guatlla
- > Maki de salmó amb formatge fresc i alvocat
- > Piruleta de parmesà amb pipes
- > Cassoleta de favetes amb pernil ibèric

Paradeta d'amanides 100% naturals

(per escollir-ne 2)

- > Amanida Cèsar reinventada (pollastre arrebossat, parmesà, anxoves i salsa Cèsar)
- > Amanida de fulles tendres amb caramel de botifarró i encenalls d'idiatzabal
- > Mozzarella de búfala amb tomàquet i tapenade d'olives negres
- > Amanida de bacallà i taronja amb ruca
- > Amanida Waldorf (formatge blau, nous i poma)
- > Amanida d'espínacs amb maduixots, anxoves i pa cruixent
- > Amanida de canonges, dauets de poma verda, brie i pinyons amb vinagreta de gerds
- > Amanida de verdures en tempura i hummus
- > Amanida d'esferes de meló cantalup i escamarlans amb vinagreta de cava i taronja
- > Amanida de favetes i pernil ibèric amb vinagreta de menta fresca
- > Amanida de pernil d'ànec, bolets i foie amb vinagreta de nous
- > Amanida de formatge de cabra, pera i bacó amb vinagreta de fruita seca
- > Amanida de flors de mango, foie crocant i gambes amb vinagreta de gerds

BUFETS

Per escollir-ne 2

Vegeu l'apartat "Bufets per escollir".

Begudes de l'aperitiu

- Cava rosat
- Cava brut nature
- Vi
- Biter
- Suc de fruita
- Refresc
- Vermut
- Aigua
- Cervesa
- San Francisco
- Tinto de verano





A TAULA

Sorbet de cítrics amb verdures

Suplement: 2,85 €



Segon plat

- > Milfulls de vedella amb albergínia i carbassó amb salsa de bolets
- > Melós d'ibèric laminat amb cebetes i bolets confitats amb salsa blanca de foie
- > Lluç a la mussolina amb espàrrecs verds, cloïsses i llit de patata laminada
- > Salmó en milfulls, farcit de bacó i mascarpone
- > Ànec del Penedès al forn amb dolç de prunes i pinyons
- > Cuixa d'ànec amb salsa de vi blanc i salsa de vi negre
- > Llobarro a la mussolina amb llit de patata laminada i vinagreta de pinyons
- > Orada amb coca d'espínacs i maduixots amb tempura d'escamarlà i d'espàrrec verd

Assortiment de panets

Pastís nupcial

(per escollir)

Cellers*

Parés Baltà
 Segura Viudas
 Freixenet
 Codorníu
 Masia Bach
 René Barbier
 Mas Comtal
 Loxarel
 Avgvstvsvs
 Vilarnau
 Pinord
 Jean Leon
 Torres
 Gramona
 Juvé & Camps
 Blancher
 Vallformosa

* Alguns cellers poden incrementar el preu del menú.

Cafès
Infusions
Licors



El menú inclou:

- > Aperitiu i menú
- > Prova de tast per a 2 persones
- > Centres de flors i extra de flors de la decoració general
- > Minuttes
- > Barra lliure (2 i 1/2 h)
- > Material complet i tots els serveis detallats a l'apartat "Serveis inclosos"
- > Decoració vintage als bufets
- > Organització i protocol

Preu (tot inclòs):

105 € (IVA inclòs)