



MENÚ
SÍ, VULL



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

BUFETS

Per escollir-ne 2

Vegeu l'apartat "Bufets per escollir".

Tastets selectes (inclosos)

- > Tatakí de tonyina marinada amb soja i gíngebre
- > Pappardelle a la carbonara trufada amb ou de guatlla
- > Minicaneló de vedella amb salsa trufada
- > Piruleta de parmesà amb blat de moro torrat
- > Croquetes de marisc i de foie amb bolets
- > Magret d'ànec amb maduixetes i ceba caramel·litzada
- > Ravioli de pizzaiola amb encenalls de parmesà
- > Quiche de bolets amb gambes
- > Bombó de foie especiat amb chutney de mango i Peta Zetas

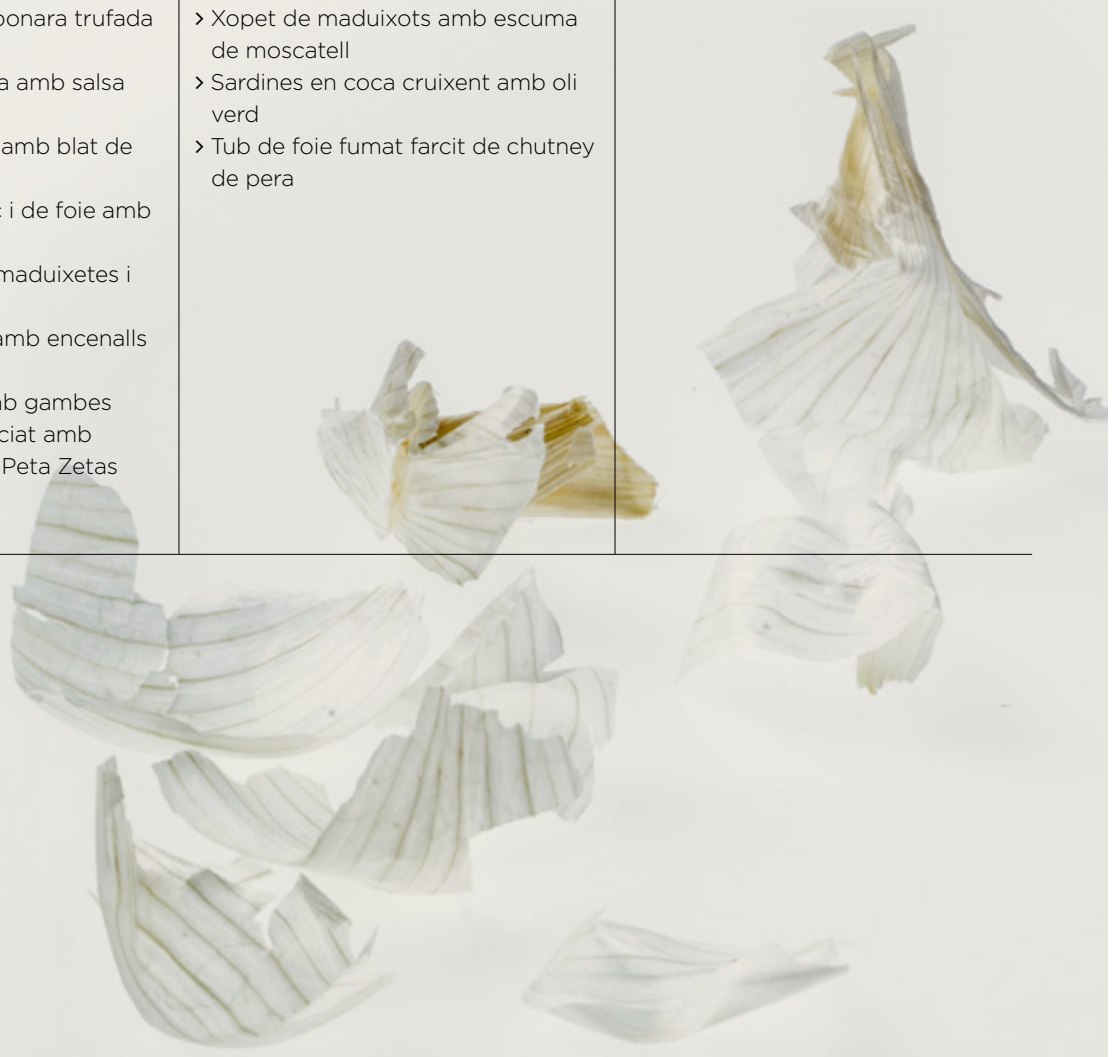
Tastets d'alta gastronomia

(per escollir-ne 5)

- > Pastís de gambes, olives i cebetes tèbies
- > Foie en torrada i poma amb porto
- > Ravioli de vieires i moixernons
- > Ravioli de gamba farcit de bolets
- > Tatakí de vedella i verduretes amb escabetch suau
- > Coca de vieires i ceps confitats
- > Micuit de foie amb col al vapor i vinagreta de trufa
- > Tonyina en salsa al punt de picant
- > Cloïsses, musclos i escopinyes en salpicó tailandès
- > Albergínia dolça amb angula marinada i encenalls de foie
- > Xopet de foie amb vainilla i porto
- > Xopet de maduixots amb escuma de moscatell
- > Sardines en coca cruixent amb oli verd
- > Tub de foie fumat farcit de chutney de pera

Begudes de l'aperitiu

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





MENÚ

Primer plat

- > Rap amb cruixent de porro, buquet d'escamarlà, llagostí i cloïsses
- > Llobarro farcit de bolets amb mussolina gratinada, llit de patata laminada i pinyons
- > Ravioli de gamba farcit de bolets amb salsa de gamba i pesto
- > Saltat de gambes i calamars amb verdures al wok i fumet de crustacis
- > Niu de finíssimes mongetes de Kenya amb foie, pernil ibèric i vinagreta de Forvm
- > Llenguado rostit acompanyat de verdures amb vinagreta de vainilla
- > Llamàntol amb foie i niu de finíssimes mongetes de Kenya
- Suplement: 7 €**
- > Llobarro i calamars amb crema de ceba i tinta negra
- > Tronc de lluç amb ostra glacejada i crema sabaiona de gewürztraminer

Segon plat

- > Jarret de cabrit amb broqueta de verdures, salsa de vi blanc i salsa de vi negre
- > Rap gratinat a la mussolina d'all
- > Cabrit amb mel acompanyat de coca de patata i confitura d'escalunyes
- > Filet de vedella a la brasa (la nostra especialitat) (vegeu les diverses opcions)

Assortiment de panets

Pastís nupcial

(per escollir)

Cellers*

Parés Baltà
Segura Viudas
Freixenet
Codorniu
Masia Bach
René Barbier
Mas Comtal
Loxarel
Avgvstvsv
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 6 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):

135 € (IVA inclòs)