



MAS GENERÓS

MENÚ CÓCTEL JARDÍN FRÍO

Esta propuesta ha sido creada especialmente para deleitarlos con los sabores y aromas de nuestro jardín. Un menú para disfrutar con movimiento, o cómodamente acomodados en los rincones de descanso del jardín. Con un formato libre e informal que permite la relación con el entorno y las personas.

El servicio es tipo buffet y fingerfood. Una cocina natural y fresca que conecta los sentidos con nuestro querido paisaje del Ampurdán.

—

Hojas y pétalos con tempura de arroz

Vichyssoise de manzana e hinojo con caviar de arenque

Mini patatas cocidas con agua de mar y mojo verde de hierbas picantes

Hummus de calabaza asada con especias ahumadas

Cuscús de flores

Buñuelos de hierbas aromáticas

Coca de recapte con verduras de nuestro huerto

Flor de alcachofa con corazón de romesco

Huevo de nuestras gallinas relleno de ensaladilla

Tostada con roastbeef, rúcula y granada

Tabla de quesos y embutidos catalanes con nuestras confituras

Brocheta de frutas de temporada

Surtido de dulces (pasteles y cocas de la casa)

—

85 € por persona

Barra de vinos D.O. Ampurdán y bebidas