



MAS GENERÓS

MENÚ CÓCTEL JARDÍN FRÍO Y CALIENTE

Esta propuesta es una continuación del menú cóctel jardín frío, en el que también añadimos mesas de comida caliente y estaciones de showcooking para disfrutar de una celebración más larga y abundante. El formato sigue siendo sin servicio de mesa, aunque habilitamos mesas y sillas para todos.

—

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

Dado de atún con terciopelo de berenjena y albahaca

Bacalao confitado con ajo blanco y ajo negro

Pulpo horneado con costra de sobrasada y coliflor

Alitas de pollo con nuestro chimichurri de hierbas aromáticas

Paquetito de manzana y butifarra de perol con pesto de flores

Fideuá de setas con alioli de membrillo

Paella de arroz de Pals mar y montaña

Brocheta de frutas de temporada

Sorbetes elaborados con las hierbas, frutas y flores de nuestro jardín
por Angelo Corvitto

Surtido de dulces (pasteles y cocas de la casa)

Opción de pastel de celebración + 6 € por persona

—

125 € por persona

Barra de vinos D.O. Ampurdán y bebidas