



MAS GENERÓS

MENÚ CÒCTEL JARDÍ FRED I CALENT

Aquesta proposta és una continuació del menú còctel jardí fred, en el que també afegim taules de menjar calent i estacions showcooking per gaudir d'una celebració més llarga i abundant. El format continua essent sense servei de taula, tot i que habilitem taules i cadires per tothom.



Fulles i pètals amb tempura d'arròs

Vichissoise de poma i fonoll amb caviar d'arengada

Mini patates cuites amb aigua de mar i mojo verd d'herbes picants

Humus de carbassa rostida amb espècies xoricerres

Cuscús de flors

Bunyols d'herbes aromàtiques

Coca de recapte amb verdures del nostre hort

Flor de carxofa amb cor de romesco

Ou de les nostres gallines farcit d'ensaladilla

Torrada amb roastbeef, ruca i magrana

Taula de formatges i embotits catalans amb les nostres confitures

Dau de tonyina amb vellut d'albergínia i alfàbrega

Bacallà confitat amb allblanc i all negre

Pop fornejat amb crosta de sobrassada i coliflor

Aletes de pollastre amb el nostre ximixurri d'aromàtiques

Farcellet de poma i botifarra de perol amb pesto de flors

Fideuà de bolets amb allioli de codony

Paella d'arròs de Pals mar i muntanya

Broqueta de fruites del temps

Sorbets elaborats amb les herbes, fruits i flors del nostre jardí
per l'Angelo Corvitto

Assortit de dolços (pastissos i coques de la casa)

Opció de pastís de celebració + 6 € per persona



125 € per persona

Barra de vins DO Empordà i begudes