



MAS GENERÓS

MENU COCKTAIL JARDIN FROID ET CHAUD

Cette proposition est une continuation du menu cocktail jardin froid, dans lequel nous ajoutons également des tables de plats chauds et des stations de showcooking pour profiter d'une célébration plus longue et plus abondante. Le format reste sans service à table, bien que des tables et des chaises soient mises à disposition pour tous.

—

Feuilles et pétales en tempura de riz

Vichyssoise de pomme et fenouil avec caviar de hareng

Mini-pommes de terre cuites à l'eau de mer et mojo vert aux herbes piquantes

Houmous de potiron rôti aux épices fumées

Couscous de fleurs

Beignets aux herbes aromatiques

Coca de recapte avec des légumes de notre potager

Fleur d'artichaut avec cœur de romesco

Œuf de nos poules farci de salade russe

Toast au roastbeef, roquette et grenade

Planche de fromages et charcuteries catalanes avec nos confitures

Dé de thon avec velouté d'aubergine et basilic

Morue confite avec aioli blanc et aioli noir

Poulpe au four avec croûte de sobrassada et chou-fleur

Ailes de poulet avec notre chimichurri aux herbes aromatiques

Petit paquet de pomme et saucisse de poêle avec pesto de fleurs

Fideuá aux champignons avec alioli de coing

Paella de riz de Pals mer et montagne

Brochette de fruits de saison

Sorbets élaborés avec les herbes, les fruits et les fleurs de notre jardin
par Angelo Corvitto

Assortiment de desserts (gâteaux et pâtisseries maison)

Option de gâteau de célébration + 6 € par personne

—

125 € par personne

Bar à vins D.O. Empordà et boissons