

Menú CELEBRACIÓ

Format tipus Cocktail amb degustació d'Arrossos

Copa de cava Catrina Art Wine

Pernil Ibèric sobre pa de vidre

Assortiment de formatges

“Macaron” farcit de formatge Idiazabal

Tàrtar de Salmó amb guacamole i un toc de coriandre

Mini Quiche de bacon i pinyons

Sortit de croquetes: Carn d'Olla amb tòfona, Pernil ibèric, Lluç i Gambes

Cullereta de pop amb “parmentier” de patata

Mini “Burger” amb ceba caramel·litzada

Gyoza de verdures amb salsa de soja i vinagre de sèsam

Pan Bao amb “Cochinita Pibil” i ceba adobada

Degustació d'Arrossos en format “Tapeta”

Arròs d'Ibèrics amb secret, cansalada, foie i bolets

Paella de Marisc amb Sèpia, Calamar, Rap i Gamba Vermella

Assortiment de Postres

Cheesecake amb confitura fruits vermells

Tarta tatin amb base de pasta brisa

Mini brownie amb nous “Pecana”

Bodega

Vi Blanc Verdejo - Vi Negre Garnatxa Solmar Art Wine (1 ampolla cada

4 persones), Aigua, Cervesa, Refrescos

Inclou Servei cuina i cambrers, Cafès e Infusions

PREU A CONSULTAR