

COMUNIONES Y BAUTIZOS



MENÚ A

Aperitivo y barra libre de bebidas

Trilogía de quesos
Vasitos de Vichysoise

Langostino rebozado con panko
Croquetas de asado
Fideuá de pescado

Primer plato

Ensalada de judías tiernas, langostinos y
vinagreta de mango

Sorbete de fruta

Plato principal (a escoger)

Merluza a la crema de setas
o
Secreto de cerdo a la brasa

Pastel de celebración

Precio por persona: 38,00€ + 10% de iva

MENÚ B

Aperitivo y barra libre de bebidas

Tostada de salmón ahumado, mango y *mató*
Vasito de gazpacho de mango
Dado de foie con arándanos y pan de especias
Croquetas de jamón ibérico
Risotto de setas, trufa y parmesano

Primer plato

Ensalada de marisco en escabeche de cava
y mini verduritas

Sorbete de fruta

Plato principal (a escoger)

Filete de ternera de Girona
o
Suquet de rape Costa Brava

Pastel de celebración

Precio por persona: 44,50€ + 10% de iva

Todos los menús incluyen: Aguas Minerales Vichy Catalan y Les Creus | Chardonnay Garoina | Rigau Ros Negre Gran Reserva
Cava Brut Nature Mil·lèsima | Cafè