

## Aperitivos previos a una Cena de Gala

### Aperitivo 1

Oblea de arroz con alga nori  
Crujiente de pampadum con comino

Foie, uva negra y pan de especias  
Brandada de bacalao, patata y caviar

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota  
Pescáito frito con alioli

Refrescos  
Cava Mont-Ferrant Brut

Precio por persona: 25,00 € , IVA no incluido

### Aperitivo 2

Snack de sésamo y salvia  
Chips de raíz de loto

Terrina de pato y foie sobre baguette dulce  
Brocheta de jamón de pato, membrillo y queso feta

Brocheta de ternera con patata Pont-Neuf y salsa bearnesa  
Bolitas de risotto de ceps, mozzarella y butifarra del perol

Refrescos  
Cava Mont-Ferrant Brut

Precio por persona: 25,00 € , IVA no incluido

### Aperitivo 3

Obleas de arroz con alga nori  
Cortezas de cerdo garrapiñadas a la pimienta rosa

Chapata tostado con jamón ibérico de bellota  
Queso de cabra con agua de fresa

Bikini de mozzarella y trufa  
Langostino con tempura de arroz y sal de curry

Refrescos  
Cava Mont-Ferrant Brut

Precio por persona: 25,00 € , IVA no incluido

## Estaciones asistidas

### Opción 1

Estación de cortador de jamón ibérico de bellota

Precio por persona: 16,50 € , IVA no incluido

### Opción 2

Estación de sushi (makis y neguiris)

Precio por persona: 14.50 € , IVA no incluido

### Opción 3

Estación de ostras con aire de limón

Precio por persona: 24,00 € , IVA no incluido

### Opción 4

Estación de huevos trufados

Precio por persona: 12,50 € , IVA no incluido

## Nuestra selección de Cenas de Gala

### Cena de Gala 1

Centollo sin trabajo con raíz de apio , gelatina de pepino y caviar de pez volador

\* \* \* \* \*

Pargo de playa asado, sofrito rústico de tomate y cebolla,  
jugo de pescado y azafrán

\* \* \* \* \*

Magret de pato laminado, pastel de maíz , pimientos del Piquillo confitados y jugo de pato

\* \* \* \* \*

Crema de vainilla con puré de manzana verde, limón y bizcocho de té verde japonés

\* \* \* \* \*

Mousse de vainilla con interior de toffee y frutos rojos con una base de Sachertorte

\* \* \* \* \*

Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Martivilli D.O. Rueda

Vino tinto Abadal Cabernet-Merlot D.O. Pla de Bages

Es Trac. Brut Nature

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 65.00 € , IVA no incluido  
Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 25 personas

## Nuestra selección de Cenas de Gala

### Cena de Gala 2

Foie micuit, jamón ibérico de bellota, cebolla dulce sobre coca de pan

\* \* \* \* \*

Rape de playa asado, patatas de Olot y jugo de trufa negra

\* \* \* \* \*

Muslo de pularda rellena de setas, espárragos a la parrilla, orejones y salsa de vino rancio

\* \* \* \* \*

Flan de miel con crema de cítricos y granizado de albaricoque

\* \* \* \* \*

Mousse de almendra y haba tonka, puré de manzana al horno y bizcocho de almendra crujiente

\* \* \* \* \*

Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Martivilli D.O. Rueda

Vino tinto Abadal Cabernet-Merlot D.O. Pla de Bages

Es Trac. Brut Nature

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 65.00 € , IVA no incluido  
Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 25 personas

## Nuestra selección de Cenas de Gala

### Cena de Gala 3

Mozzarella trufada sobre verduritas escabechadas y almendras tostadas

\* \* \* \* \*

Rodaballo con " tumbet " de verduras y jugo de pollo

\* \* \* \* \*

Lomo de cordero lechal marinado con mostaza, recuerdos provenzales de pimientos y salsa de comino

\* \* \* \* \*

Puré de mango con crema de cava, naranja y bizcocho de pistachos

\* \* \* \* \*

Sachertorte 08

\* \* \* \* \*

Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Abadal Picapoll D.O. Pla de Bages  
Vino tinto Orobio Bodegas Artadi D.O.Ca. La Rioja  
Bertha Lounge

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 76,00 € , IVA no incluido  
Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 25 personas

## Nuestra selección de Cenas de Gala

### Cenas de Gala 4

Crema de ave con albóndigas de bacalao y setas

\* \* \* \* \*

Lubina de playa con patata fondant, vinagreta tibia de tomate, chalotas y pistachos

\* \* \* \* \*

Solomillo de ternera , puré de tupinambo, rebozuelos y salsa de trufa

\* \* \* \* \*

Puré de manzana al horno con flan de chocolate, canela y galletas de avellana

\* \* \* \* \*

Mousse de vainilla con interior de toffee y frutos rojos sobre una base de bizcocho de chocolate

\* \* \* \* \*

Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Abadal Picapoll D.O. Pla de Bages  
Vino tinto Orobio Bodegas Artadi D.O.Ca. La Rioja  
Bertha Lounge

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 76,00 € , IVA no incluido  
Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 25 personas

## Nuestra selección de Cenas de Gala

### Cenas de Gala 5

Ensalada de cigalas, jamón ibérico de bellota, frisé fina y allioli de pera

\* \* \* \* \*

Corvina de playa con guisantes a la menta

\* \* \* \* \*

Espaldita de cordero lechal glaseada con puré de patata rosabelle, espárragos y su jugo

\* \* \* \* \*

Yogurt, manzana verde y vodka

\* \* \* \* \*

Bizcocho de coco con una crema de coco-limón y mousse de fresón

\* \* \* \* \*

Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Jean Leon Petit Chardonnay D.O. Penedès

Vino tinto Gago D.O. Toro

L´O de L´Origan Brut Nature

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 90,00 € , IVA no incluido  
Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 25 personas

## Nuestra selección de Cenas de Gala

### Cena de Gala 6

Ensalada de bogavante con roulade de verduras y caviar de pez volador

\* \* \* \* \*

Rape de playa asada con pies de cerdo, alcachofas y aceite de pipas de girasol

\* \* \* \* \*

Solomillo de ternera lechal, puré cremoso de patatas con ajo y laurel, salsa de vino Syrah

\* \* \* \* \*

Flan de miel con crema de cítricos y granizado de albaricoque

\* \* \* \* \*

Las diferentes texturas y presentaciones del chocolate

\* \* \* \* \*

Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

L´O de L´Origan

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 98,00 € , IVA no incluido  
Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 25 personas