

MEDITERRÀNIA

RESTAURANT & BANQUETS

Menú de bodas

Nuestra cocina:

Disponemos de cocina propia con una larga experiencia y nivel gastronómico reconocido. Podemos preparar cualquier tipo de menú para vegetarianos, celíacos, régimen, etc.

Os invitamos a una previa degustación de menús para seis personas (para banquetes de + 80p.)

Aperitivo frío

Bombones de queso con nueces y confitura de pera
Mini-hojaldres rellenos
Vasito de salmorejo con virutas de jamón (verano) / Crema de ceps (invierno)
Cucharitas de bacalao "esqueixat" y pimiento del piquillo
Galleta de queso parmesano y brandada de bacalao
Carpaccio de pulpo a la gallega con patata al mortero
Cucharitas de tartar de salmón
Mini-lionesas de foie y manzana
Nachos con guacamole
Mini-coca con mousse de atún

Aperitivo caliente

Saquito de butifarra negra y manzana
Croquetitas de jamón Ibérico
Crep de pulled pork
Brocheta de albóndiga y teriyaki
Buñuelos de bacalao
Chupa-chups de pollo con mayonesa de mostaza
Fingers de mozzarella con mermelada de tomate

Buffet

Fideuà al estilo del Levante
Rissoto de setas y sepia

Buffet de bebidas

Cóctel de Cava
Refrescos
Vermut Perucchi
Cervezas
Vinos
Cava Brut Nature

Barbacoa (opcional)

Brochetas de solomillo ibérico
Brochetas de sepia y gambas
Brochetas de pollo con verduritas
Mini-hamburguesas amb tostaditas

Opcional

Jamón ibérico Reserva (D.O. Guijuelo) cortado al momento

1er. Platos

Crep de brandada de pescado con bechamel de crustáceos
Ensalada tibia de queso de cabra, langostinos y manzana caramelizada
Ensalada de fruta de temporada con langostinos, emulsión de naranja y vinagreta de mostaza
Coca montserratina de escalivada con bacalao esqueixat
Canelón de merluza y salmón con bechamel de gambas
Nido de piña natural con gambas
Ensalada de burrata con tomates secos, nueces y vinagreta de pesto rojo
Canelón de confit de pato y foie con salsa de trompetes de la muerte

2º. Platos

Civet de ternera asado a la antigua con setas y espárragos trigueros
Civet de ternera al vino del Priorat
Tronco de solomillo ibérico con salsa de ceps
Tronco de solomillo ibérico al oporto y frutos secos
Lomo de bacalao a la llauna
Suprema de merluza al all cremat
Confit de pato a la salsa de frutas del bosque
Espalda de cordero asada al horno a baja temperatura
Escalopines de solomillo de ternera al Armagnac con gratén de patata
Suquet de colita de rape con langostinos

Pasteles

- Sant Marc (Bizcocho relleno de nata y trufa. Decorado con yema quemada.)
- Chocolate blanco y mango (Mousse de mango y cobertura de chocolate blanco.)
- Frutos Rojos (Combinación de mousse de frutos rojos.)
- Tiramisú (Combinación de bizcocho bañado en café y crema de mascarpone.)
- Lingote de tres chocolates (Pastel con tres sabores de chocolate.)
- Flor de Azahar (Mousse de chocolate y naranja.)
- Rocher (Chocolate y avellana.)