

Menú Sala Privada Fusió

Aperitivos Fríos

Foie Roché
Duo bombón de queso pistacho o tomate
Tartar de salmón con mango
Pan de cristal con jamón ibérico
Tartar de atún y fresa
Blini con sardina ahumada y mascarpone con frambuesa

Aperitivos Calientes

Ravioli de perdz con salsa vermouth
Langostino panko y salsa sweet chili
Brick de cabrales y pera
Croqueta de chipirón con crema de azafrán
Mini canalón de Sant Esteban con bechamel trufada

*Aperitivo de 13 piezas por persona

Segundo Plato (a escoger)

Meloso de ternera con cremoso de calabaza y naranja
Y cebollitas en su jugo.
Cochinillo cocido a baja temperatura, puré pera y jengibre.
Tournedo de cordero con mini verduritas y salsa de Oporto.
Fricando de rape, colmenilla y trufa

Postre (a escoger)

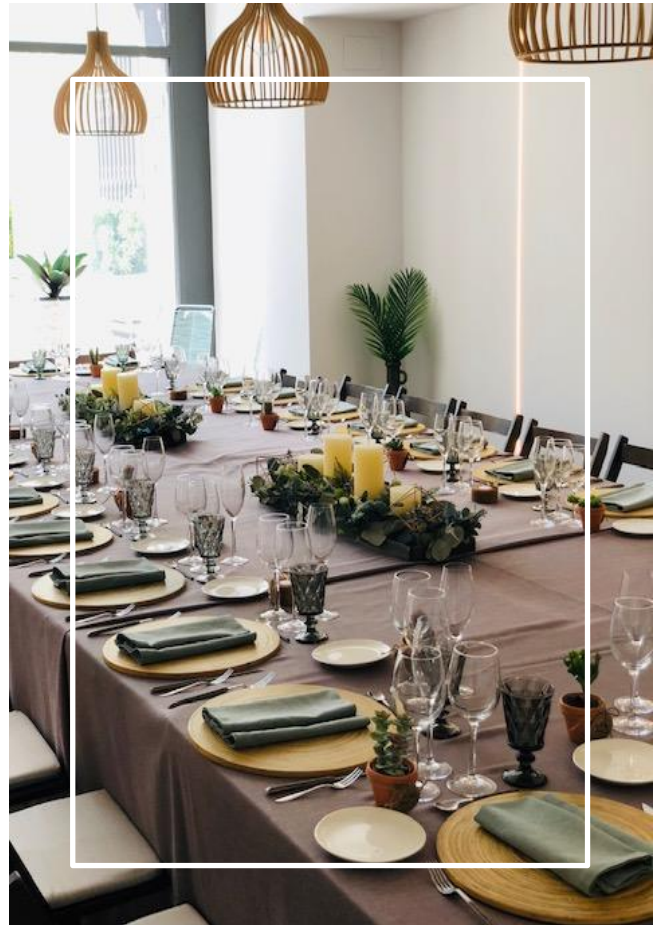
Foie Roché
Duo bombón de queso pistacho o tomate
Tartar de salmón con mango
Pan de cristal con jamón ibérico
Tartar de atún y fresa
Blini con sardina ahumada y mascarpone con frambuesa

Bebidas

Blanco de Primavera de Rovellats(D.O Penedés)
Mas Picoso (D.O Montsant)
Cava premier brut de Rovellats
Pan- refrescos-cerveza- agua
Café & Petit four
Copa combinado

PRECIO POR PERSONA 45€ - De 17 a 20 personas

PRECIO POR PERSONA 50€ - De 12 a 16 personas



INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

10% IVA INCLUIDO EN EL PRECIO

Copa combinado extra 9€

FUSIÓ
CATERING & EVENTS