

Menú "Espai Fusió"

Aperitivos Fríos

Foie Roché
Bombón de queso de cabra con tomate deshidratado
Tártar de salmón con mango
Pan de cristal con jamón ibérico
Tártar 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 con "trompetas de la mort"

Postres (a escoger)

4 texturas de chocolate con coulis de chocolate blanco
Queso fresco con fresitas y coulis de frambuesa
Choco blanco fruta de la pasión con coulis de mango

Bebidas

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

PRECIO POR PERSONA 55€ - De 6 a 12 personas

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Copa combinado extra 9€
10% IVA NO INCLUIDO EN EL PRECIO



FUSIÓ
CATERING & EVENTS