

# Menú "Espai Fusió"

## Aperitivos Fríos

Foie Roché  
Tártar de salmón con mango  
Pan de cristal con jamón ibérico

## Aperitivos Calientes

Langostino panko y salsa sweet chili  
Croqueta de chipirón con crema de azafrán  
Mini canalón de Sant Esteban con bechamel trufada

\*Aperitivo de 6 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 "trompetes 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 45€ - De 6 a 12 personas

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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



**FUSIÓ**  
CATERING & EVENTS