

MENÚ GRAN HOTEL LA HACIENDA I
APERITIVO HACIENDA

Canapés variados cinco tipos, cucharita china fría, cucharita china caliente, raviolis de bacalao, canapé de foie y frutos secos, chupito caliente de crema de temporada, brocheta e langostinos, tártaro de salmón, montadito catalán, Jamón al corte con pan y tomate, cigarritos de rape, Calamares a la andaluza, almejitas marineras, Cigalitas al vinagre de manzana, taquitos de bacalao con miel, Gambas Témpera, Montadito de morcilla de Burgos, Fideua con all i oli, Croquetas de jamón, Brocheta de fruta y queso, Brocheta de carne, brocheta de sepia, raviolis de pato y soja, piruleta de pato al grill, carpacio de manzana y virutas de jamón de pato

BARRA LIBRE DE REFRESCOS, VINOS, CAVAS, CERVEZAS, MARTINIS BITTERS Y COCTAIL DE BIENVENIDA.

Entrantes A Elegir

Perlas de Melón con Cóctail de frutos de mar Coronado con Langostinos

*Ensalada de Rape marinado con mezclum en aceite rojo
con escolta de langostinos*

*Coctail de Mariscos en Ensalada Tropical diferentes (Melón, Piña, Aguacate, Papaya, KiWi,Etc..)Con Gambas
Langostineras*

Lomo de Salmón A la Miel y Caviar Rojo con escolta Marinera

*Ensalada tibia de Frutos de mar y del bosque mediterráneo con lagrimas de aceite de módena al vinagre de
manzana*

Crep de foie y frutas caramelizadas con culis y salsa al gran Cheff

Timbal marinero de marisco con corona de langostinos al aroma de vainilla con vinagreta de caviar

Abanico de Bacalao con gula del Norte

Aguacates de la costa tropical rellenos de Ensalada de langostinos y Gambas

Sorbetes A elegir

(Sabor Limón, Sabor Mar de Cava, Frambuesa, Melón, Crema Catalana, Menta, Mandarina,)

Plato Principal A Elegir

Ternera a la Crema de setas del bosque Mediterráneo

Guarnición de Temporada

Corona de Pechuga de pato silvestre a los frutos aromáticos del bosque mediterráneo

Medallones de Solomillo Ibérico A la Uva Moscatel

Guarnición de Temporada

Cochinillo confitado con hiervas provenzales y puré de patata con guarnición de temporada

Filetes de Ternasco en salsas Gourmet Y frutos de la huerta

Con Guarnición de Temporada

Filetes de Centro de Jamón al Vino rancio

Guarnición de Temporada

Confit de pato a la salsa de frutos rojos

Postre

Tarta Nupcial a Elegir

con guarnición helada

Bodega

Vinos y Cavas del penedes

Aguas Cafés Y Licores

Opción :Postre o Cesta de Frutas + 3 €por Pax

PVP opción A: 78,50 €+ 8 % iva.