



GARDEN 1

MENÚ A

Crema de ceps naturales con crujiente de pan



Vacío de ternera (240 gr.) con gratinado de patata y almendras



Helado de pistacho natural con coulés de frutos rojos

Mignardisses

MENÚ B

Mezclum de lechugas con salmón ahumado y vinagreta de alcaparras



Tronco de merluza al horno con salsa de vino blanco y cebolla de Figueres



Pirámide de chocolate con caramelo de café

Mignardisses

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Cafés e infusiones
Licores y brandis

Precio por persona: 40,00 €
IVA Incluido

Les informamos que los menús deben ser confirmados con un mínimo de 10 días de antelación

Existe la opción de cambiar el postre del menú por tarta de celebración sin suplemento



GARDEN 2

MENÚ A

Ensalada de aguacate sobre timbal de gambas y brotes de soja con mayonesa ligera de romesco



Lomo de buey a la parrilla con trípico de pimientos y puré de patata natural



Coulant de chocolate con espuma de vainilla

Mignardisses

MENÚ B

Ravioli de verduras con langostino y crema de marisco



Dorada Individual a la plancha con vinagreta tibia de tomate y ajos confitados



Tartaleta Tatin con nata montada y cacao

Mignardisses

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Cafés e infusiones
Licores y Brandis

Precio por persona: 46,00 €
IVA Incluido

Les informamos que los menús deben ser confirmados con un mínimo de 10 días de antelación

Existe la opción de cambiar el postre del menú por tarta de celebración sin suplemento



GARDEN 3

MENÚ A

Ensalada de foie-gras mi-cuit con espárragos trigueros y vinagreta



Tournedó de solomillo de ternera con hojaldre relleno de setas y avellanas



Fondant de dulce de leche con crema de café

Mignardisses

MENÚ B

Vol au vent de txangurro gratinado con all i oli de manzana verde



Medallón de rape fresco a la plancha con verduras



Crumble de frutos rojos sobre crema de canela

Mignardisses

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Cafés e infusiones
Licores y Brandies

Precio por persona: 52,00 €

IVA Incluido

Les informamos que los menús deben ser confirmados con un mínimo de 10 días de antelación

Existe la opción de cambiar el postre del menú por tarta de celebración sin suplemento



PICA PICA 1

MENÚ A

Surtido de ibéricos con pan con tomate
Tiras de pollo en tempura con salsa yakitori
Mini vol au vent de setas y queso fresco
Espárragos trigueros a la parrilla con romesco
Mini brochetas de solomillo de buey con chimichurri



Colita de rape a la plancha con salsa de almendras



Sorbete de naranja sanguina con mermelada de naranja

MENÚ B

Surtido de ibéricos con pan con tomate
Tiras de pollo en tempura con salsa yakitori
Mini vol au vent de setas y queso fresco
Espárragos trigueros a la parrilla con romesco
Mini brochetas de solomillo de buey con chimichurri



Filete de ibérico asado a la mostaza antigua con puré de garbanzos ahumados



Corte de tres chocolates con inglesa de café

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Cafés e infusiones
Licores y Brandis

Precio por persona: 45,00 €

IVA Incluido

Sugerencia de Servicio:

Los menús pica-pica están diseñados para servir en mesas de no más de 40 personas.

El tiempo estimado es de 2 horas.

El servicio se calcula en un plato cada cuatro personas.

Existe la opción de cambiar el postre del menú por tarta de celebración sin suplemento.



PICA PICA 2

MENÚ A

Jamón ibérico con coca de aceite y tomate
Mini Quiche de frankfurt y setas
Chipirones a la andaluza
Brocheta de langostino empanada con romesco
Brocheta de solomillo de ternera y tomate Cherry
Tartaleta de verduras y atún ahumado



Suprema de lubina de playa a la parrilla con refrito de ajos tiernos y piñones



Milhojas de vainilla y caramelo con frambuesas naturales

MENÚ B

Jamón ibérico con coca de aceite y tomate
Mini Quiche de frankfurt y setas
Chipirones a la andaluza
Bocado de sardina empanada con romesco
Brocheta de solomillo de ternera y tomate Cherry
Tartaleta de verduras y atún ahumado



Entrecote de ternera (250 gr.) a la parrilla con shitake fresco



Helado de vainilla pecán con cobertura de chocolate blanco tibio

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Cafés e infusiones
Licores y brandis

Precio por persona: 50,00 €
IVA Incluido

Sugerencia de Servicio:

Los menús pica-pica están diseñados para servir en mesas de no más de 40 personas.

El tiempo estimado es de 2 horas.

El servicio se calcula en un plato cada cuatro personas.

Existe la opción de cambiar el postre del menú por tarta de celebración sin suplemento.

Les informamos que los menús deben ser confirmados con un mínimo de 10 días de antelación.



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cava Brut Nature
Refrescos y Cervezas
Vinos Blanco y Tinto D.O.Somontano

Surtido de hojaldres salados

Precio por Persona: 7,50 €
IVA Incluido

APERITIVO A

Aguas Minerales
Refrescos y Cervezas
Jerez y Vermouth
Vinos Blanco y Tinto D.O.Somontano
Cava Brut Nature

Dados de tortilla de patatas
Pincho de Queso Manchego y Tomate Cherry
Mini croquetas de Jamón Ibérico

Precio por Persona: 12,00 €
IVA Incluido

APERITIVO B

Aguas Minerales
Refrescos y Cervezas
Jerez y Vermouth
Vinos Blanco y Tinto D.O.Somontano
Cava Brut Nature

Mini canapés variados
Pincho de Queso Manchego y Tomate Cherry
Jamón ibérico con pan con tomate

Discos de tortilla de patatas
Pimientos del padrón con sal maldón
Mini croquetas de morcilla

Precio por Persona: 15,00 €
IVA Incluido

APERITIVO ESPECIAL MENUS GARDEN

Aguas Minerales
Refrescos y Cervezas
Jerez y Vermouth
Vinos Blanco y Tinto D.O.Somontano
Cava Brut Nature

Canapés de Mousse de salmón y salmón ahumado
Pincho de Queso Manchego y Tomate Cherry
Bastoncitos de pan con jamón ibérico

Mini croquetas de ceps
Mini tartaletas de mejillones con all i oli de manzana gratinados
Mini brochetas de gambas

Precio por Persona: 16,00 €
IVA Incluido

Les informamos que tanto los aperitivos como el cocktail de bienvenida serán servidos de pie en la misma sala



MENÚ INFANTIL

Pasta fresca rellena de carne a la napolitana

○

Canelones de carne con bechamel de tomate

○

Surtido de embutidos con pan y tomate



Librito de ternera y parmesano con patata bola

○

Pechuga de pollo empanada con patatas de luxe



Tulipa de helados caseros

Aguas minerales
Refrescos

Precio por persona: 18,00 € (IVA Incluido)

Opción Plato Único: Pechuga de pollo empanada con croquetas, patatas de luxe y ensalada.
Postre y bebida. Precio por persona: 15,00 € - IVA Incluido

Les informamos que los menús deben ser confirmados con un mínimo de 10 días de antelación.

Menú Infantil recomendado para máximo 12 años de edad.