



En el Hotel Abba Sants puede hacer el menú para su boda a medida desde 78€

Todos nuestros menús incluyen: Aperitivo, Plato Principal, Pescado, Sorbete de Papaya, Carne, Postre, Tarta Nupcial, Cafés, Petit Fours y la Bebida

Aperitivos fríos y calientes

Jamón de bellota con pan con sticks de coca de cristal
Pincho capres baby con aceite de trufa
Piruleta mit-cuit con arándanos y cobertura de chocolate 72%
Nuestro Frankfurt de Pedralbes
Surtido de aperitivos japoneses de pescado y verdura
Croquetas de 5 sabores
Brochetas de pato con piña escalivada
Burger completa de ternera de Girona "XS"
Sticks de verdura en tempura con romesco de almendra marcona
Voul au Vent de revuelto de ceps con ajos tiernos

Primer Plato

Ensalada de langostinos, mejillones, surimi y piña con mezcla de verdes en vinagreta de maracuyá
Sopa de tomate con esqueixada de bacalao y coulis de albahaca
Ensalada tibia de queso de cabra con virutas de jamón de pato y vinagreta de piñón de Lleida
Bloque de foie mit-cuit con mermelada de cebolla roja y pera mini en almíbar *
Crema suave de ceps del Baztán con poche trufado y láminas de trufa (fría o caliente según temporada) *
Langostinos cocidos (8 unidades) con salsa rosa y ensalada de cogollos **
Ensalada de bogavante con timbal de mango y manzana ácida y salsa de ostra ***
Panaché de verdura bio en distintas cocciones y baby ***



Pescado

Suprema de dorada sobre patata antigua y refrito de gambitas con ajos tiernos

Lubina con chipirones encebollados y lágrima de mango con ruibardo

Bacalao a baja temperatura con ensalada de escarola frisser con gulas *

Tronco de merluza al Txacolí sobre carne de centolla guisada en su jugo y verduritas **

Rodaballo a la plancha con salteado de ceps baby y espárragos trigueros ***

Sorbete de tequila de papaya

Carne

Carrillera de ternera guisada, deshuesada y prensada sobre crema de espárragos trigueros en vino de la Rioja Alavesa

Solomillo de lechón envuelto en jamón de bellota con guarnición y salsa suave de ciruelas al Armañac

Pierna de cabrito de lechal confitada en aceite de oliva alberquina aromatizada con romero y patata panadera y piquillos *

Lomo alto cube roll de Irlanda (350gr) con surtido de espárragos a la plancha y gratinados con granna padano **

Solomillo de ternera (250gr) con foie a la plancha sobre crema de patata reineta y glasa balsámica **

Postres

Abanico de fruta de temporada con sorbete

Piña natural con esfera de crema catalana quemada

Tarta Nupcial

Massini

Selva Blanca

Selva Negra

Sacher

Sara

Tarta Tatín

Tiramisú

Ópera

Sólo las 5 primeras tartas serán presentadas al estilo tradicional (Torre). Las tres últimas se servirán una tarta de presentación para los novios y se servirá en raciones individuales para los invitados



Helados

Vainilla al bourbon
Fresa con ruibarbo
Chocolate gianduja
Chocolate blanco cruspy

El helado que se elija acompañará la tarta nupcial

Cafés

Petit fours

Vinos

Miranda d'Espiells
Luis Cañas Reserva
Juvé Camps Reserva familia
Aguas minerales
Licores y Brandies

*Suplemento de 3,20€ / persona

** Suplemento de 5€ / persona

***Suplemento de 8€ / persona

Nuestros precios no incluyen el 10% IVA