

Sant Ferriol

Aperitivos

Jamón serrano de Segovia al corte con pan de coca

10 APERITIVOS A ELEGIR

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con torta de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Primeros platos

Arroz con calamares y mejillones al perfume de hinojo

“Xató” con salsa de aceitunas negras, bacalao desmigado y anchoas de la Escala

Fideuá con marisco

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Segundos platos

Ternera con setas

Muslos de pato con peras

Lomo ibérico con mango y jengibre

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido 126€

Pack Premium 136€

(IVA incluido)

La Masia

Aperitivos

Jamón ibérico al corte con pan de coca

12 APERITIVOS A ELEGIR

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de setas

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (Empedrado)

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con torta de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Primeros platos

"Suquet" de merluza y marisco

Ensalada asiática con vinagre balsámico de Módena, sésamo y jengibre

Filete de salmón con patatas al horno y salteado de queso y salmón ahumado

Arroz con bacalao, zumo de almejas y verduritas al perfume de azafrán

Segundos platos

Meloso de ternera con setas

Pato con manzana especiada y salsa agridulce

Jarrete de buey con patatas de La Vall d'en Bas al aroma de eucalipto

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido 138€

Pack Premium 148€

(IVA incluido)

Los Volcanes

Aperitivos

Jamón ibérico al corte con pan de coca

15 APERITIVOS A ELEGIR

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de setas

Foie con manzana caramelizada y reducción de vermut

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con torta de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Entrantes

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Ensalada de mango con jamón de pato, aceite de nueces y salteado de setas

Sorbete de limón entre el primer y el segundo plato (en lugar del entrante)

Primeros platos

“Suquet” de rape y marisco

Tronco de bacalao confitado con crema de espinacas y miel

Canelón de marisco con bechamel de almejas al perfume de cítricos

Arroz de secreto ibérico con boletus

Segundos platos

Cordero al cava con cebollitas y patatas al horno

Corte ibérico de bellota salseado con mezcla de setas

Tournedó al oporto

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Crema de amor Rosa (helado de nata, fresas y zumo de limón)

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido 148€

Pack Premium 158€

(IVA incluido)

Besalú Show Cooking

Aperitivos

Jamón serrano de Segovia al corte con pan de coca

12 APERITIVOS A ELEGIR

- Brandada de bacalao con olivada y piquillo
- Guacamole con trigo crujiente
- Tartar de salmón
- Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)
- Crujiente de langostino
- Cucharita de dados de salmón marinado
- Sorbete de gazpacho (según temporada)
- Champiñones rellenos de jamón
- Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala
- Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan
- Tataki de atún con sésamo y soja
- Ceviche de gambas
- Mejillones gratinados al horno
- Endibias con salmón y queso
- Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)
- Degustación de mini albóndigas con setas
- Surtido de butifarras catalanas de la Garrotxa
- Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa
- Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada
- Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate
- Crema de melón con virutas de jamón
- Hummus con torta de pan
- Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Puestos de comida temática

- Puesto de Embutidos de la Garrotxa con panes variados
- Puesto de croquetas caseras: de pollo, de bacalao, de jamón, de pasas, espinacas y piñones
- Puesto de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrado, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Puestos a escoger

- Puesto de pinchos: de pollo marinado con cherry, pimiento verde y manzana, de morcilla con salsa de canela, de morcilla con cebolla agridulce
- Puesto de arroz o fideuá de mar

Postres a elegir 2

- Sopa de crema inglesa con fresas
- Crema de naranja con canela
- Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque
- Panacota de chocolate y naranja
- Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

- Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada
- 5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada
- Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat
- Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica
- Cafés y licores

Pack Todo Incluido 126€

Pack Premium 136€

(IVA incluido)

La Garrotxa *Show Cooking*

Aperitivos

Jamón ibérico al corte con pan de coca

15 APERITIVOS A ELEGIR

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Endibias con salmón y queso

Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)

Degustación de mini albóndigas con setas

Surtido de butifarras catalanas de la Garrotxa

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con torta de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Puestos de comida temática

Puesto de Embutidos de la Garrotxa con panes variados

Puesto de croquetas caseras: de pollo, de bacalao, de jamón, de chorizo, de cepas, de pasas, espinacas y piñones

Puesto de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrado, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Puestos de comida temática a escoger 2

Puesto Oriental: Tataki de Atún, ensalada tailandesa, rollito oriental vegetal, sushi de salmón

Puesto de pinchos: de cordero al curry, de magret de pato, de pollo marinado con cherry, pimiento verde y manzana,

de calamares cebados, de morcilla con salsa de canela, de morcilla con cebolla agridulce

Puesto de arroz o fideuá de mar

Postres a escollir-ne 2

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido *138€*

Pack Premium *148€*

(IVA incluido)

Menú Infantil

Primeros platos

Macarrones a la Boloñesa

Segundos Platos

Pollo al horno con patatas

Postres

Helado

Bodega

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

33€
(IVA incluido)

Menú para niños de 4 a 13 años
Niños de 1 a 3 años gratuito

Suplementos

Aperitivos

+4,5 eur/adulto

Jamón ibérico de bellota al corte con pan de coca

Aperitivos extras

+3,5 eur/adulto para aperitivo

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de setas

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Endibias con salmón y queso

Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)

Degustación de mini albóndigas con setas

Surtido de butifarras catalanas de la Garrotxa

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con torta de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Puestos de comida temática

+5,5 eur/adulto por puesto

Puesto de Embutidos de la Garrotxa con panes variados

Puesto de croquetas caseras: de pollo, de bacalao, de jamón, de chorizo, de cepas, de pasas, espinacas y piñones

Puesto de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrado, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Entrantes

+5,5 eur/adulto por entrante

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Ensalada de mango con jamón de pato, aceite de nueces y salteado de setas

Ensalada asiática con vinagre balsámico de Módena, sésamo y jengibre

Salmorejo frío con virutas de jamón y huevo de codorniz con frutas del bosque

Celler

+1,75 eur/adulto

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada