



*AÑO 2011*

*Todos nuestros menús incluyen / Els nostres menús inclouen:*

- *Aperitivo / Aperitiu*
- *Menú*
- *Bodega*  
*Vino blanco, vino tinto, cava, agua mineral, café e infusiones y nuestro carro de licores / Vi blanc, vi negre, cava, aigua mineral, cafè, infusions i carretó de licors*
- *Centros de flores / Centre de flors*
- *Minutas / Minutes*
- *Protocolo de mesas / Protocol de taules*
- *Fundas de sillas / Fundes per les cadires*

## *Aperitivo A / Aperitiu A*

\* \* \*

### **Frío / Fred:**

*Canapé de caviar con limón / Canapé de caviar amb llimona*  
*Canapé de salmón con mantequilla de hierbas / Canapé de salmó amb mantega d'herbes*  
*Canapé de jamón y piña / Canapé de pernil i pinya*  
*Canapé de foie y pistachos / Canapé de foie i festuc*  
*Mejillones de roca a la vinagreta compuesta o Romesco / Musclos de roca a la vinagreta*  
*compuesta o Romesco*  
*Daditos de queso manchego con uvas / Dauets de formatge manxego amb raïm*  
*Pincho de piña envuelta con jamón ibérico / Broqueta de pinya embolicada amb pernil ibèric*

### **Caliente / Calent:**

*Butifarra de perol con patata al caliu / Butifarra de perol amb patata al caliu*  
*Calamares a la andaluza / Calamars a l'andalusa*  
*Mini croquetas de ave / Mini croquetes d'au*  
*Pinchos de rape con gamba / Broquetes de rap amb gamba*  
*Pinchos de ave con gambas / Broquetes d'au amb gambes*  
*Bricks de morcilla de cebolla / Bricks de butifarra de sang de ceba*  
*Dátiles con bacon / Dàtils amb bacon*

### **Bebidas / Begudes:**

*Cocktail de cava / Cocktail de cava*  
*Refrescos / Refrescs*  
*Cerveza / Cervesa*  
*Aperitivos (no whisky, no long drinks) / Aperitiu (no whisky, no long drinks)*

*( INCLÒS EN EL MENÚ / INCLUIDO EN EL MENÚ )*

**Aperitivo / Aperitiu " B "**

\* \* \*

**Frío / Fred:**

- Canapé de caviar con limón / Canapè de caviar amb llimona*  
*Canapé de salmón con mantequilla de hierbas / Canapè de salmó amb mantega d'herbes*  
*Canapé de jamón y piña / Canapè de pernil i pinya*  
*Canapé de foie y pistachos / Canapè de foie i festuc*  
*Mejillones de roca a la vinagreta compuesta o Romesco / Musclos de roca a la vinagreta*  
*composta o Romesco*  
*Daditos de queso manchego con uvas / Dauets de formatge manxego amb raïm*  
*Pincho de piña envuelta con jamón ibérico / Broqueta de pinya embolicada amb pernil ibèric*  
*Pincho de mozzarella de búfala con tomate y orégano / Broqueta de mozzarella de búfala*  
*amb tomàquet i orenga*  
*Pincho de tortilla de trigueros y pimientos del piquillo / Broqueta de truita de bladens i*  
*pebrots del "piquillo"*  
*Tartaleta con piña, cangrejo, gamba y salsa rosa / Tartaleta amb pinya, cranc, gamba i salsa*  
*rosa*

**Caliente / Calent:**

- Calamares a la andaluza / Calamars a l'andalusa*  
*Mini croquetas de ave / Mini croquetes d'au*  
*Pinchos de rape con gamba / Broquetes de rap amb gamba*  
*Pinchos de ave con gambas / Broquetes d'au amb gambes*  
*Bricks de morcilla de cebolla / Bricks de butifarra de sang de ceba*  
*Buñuelos de bacalao caseros / Bunyols de bacallà de la casa*  
*Patata rellena de brandada de bacalao / Patata farcida de brandada de bacallà*  
*Pincho de solomillo de ibérico con pimiento y cebollita / Broqueta de filet d'ibèric amb pebrot*  
*i cebeta*  
*Chipirones andaluza / Chipirons a l'andalusa*  
*Fideuada / Fideuada*

**Bebidas / Begudes:**

- Cocktail de cava / Cocktail de cava*  
*Refrescos / Refrescs*  
*Cerveza / Cervesa*  
*Aperitivos (no whisky, no long drinks) / Aperitiu (no whisky, no long drinks)*

( SUPLEMENT 7 € // SUPLEMENTO 7 € )

AÑO 2011

Menú nº 1

\* \* \*

*Suprema de salmón sobre crema de berros y setas de temporada*  
*Suprema de salmón asada con una crema fina de berros y setas salteadas*

*Suprema de salmó amb crema de créixens i bolets de temporada*  
*Suprema de salmó rostida amb una crema fina de créixens i bolets saltejats*

\* \* \*

*Sorbete de elaboración propia*  
*Sorbet d'elaboració pròpia*

\* \* \*

*Medallones de solomillo ibérico al Pedro Ximénez*  
*Solomillo de ibérico braseado, lo cortamos en medallones y le hacemos una reducción de Pedro Ximénez. Lo acompañamos con puré de patatas al aceite de oliva y trigueros con bacon.*

*Medallons de filet ibèric al Pedro Ximénez*  
*Filet d'ibèric brasejat, el tallem en medallons i li fem una reducció de Pedro Ximénez. L'acompanyem amb puré de patates a l'oli d'oliva i espàrrecs de marge amb bacon.*

\* \* \*

*Tarta nupcial*  
*Pastís nupcial*

\* \* \*

*Café mokka*  
*Cafè mokka*

\* \* \*

*Carro de licores*  
*Carretó de licors*

\* \* \*

*Bodega*  
*Celler*

*Precio por persona: 113 € + 8 % IVA*

*Preu per persona: 113 € + 8 % IVA*

AÑO 2011

Menú nº 2

\* \* \*

*Dorada al romero con sus patatitas panaderas y piñones*

*Dorada en suprema asada y acompañada de patatas panadera, reducción de romero y piñones*

*Orada al romaní amb les seves patatetes i pinyons*

*Orada en suprema rostida i acompanyada de patates panadera, reducció de romaní i pinyons*

\* \* \*

*Sorbete de elaboración propia*

*Sorbet d'elaboració pròpia*

\* \* \*

*Confit de pato con frutos rojos del bosque y puré de pera*

*Muslo de pato asado, con una reducción de vino y caldo de pato. Lo acompañamos de grosellas y puré de pera*

*Confit d'ànec amb fruits vermells del bosc i puré de pera*

*Cuixa d'ànec rostida, amb una reducció de vi i brou d'ànec. L'acompanyem de groselles i puré de pera*

\* \* \*

*Tarta nupcial*

*Pastís nupcial*

\* \* \*

*Café moka*

*Cafè moka*

\* \* \*

*Carro de licores*

*Carretó de licors*

\* \* \*

*Bodega*

*Celler*

*Precio por persona: 116 € + 8 % IVA*

*Preu per persona: 116 € + 8 % IVA*

Menú nº 3

\* \* \*

*Lasaña de salmón ahumado con berberechos, mejillones y gambas con vinagreta de pipas*  
Capas de salmón ahumado con berberechos naturales y mejillones abiertos al vapor, intercalados con gambitas salteadas. Todo ello acompañado de una vinagreta de pimienta rosa.

*Lasanya de salmó fumat amb escopinyes, musclos i gambes amb vinagreta de pipes*  
Capes de salmó fumat amb escopinyes naturals i musclos oberts al vapor, intercalats amb gambetes saltejades. Tot acompanyat d'una vinagreta de pebre rosa.

\* \* \*

*Sorbete de elaboración propia*  
*Sorbet d'elaboració pròpia*

\* \* \*

*Espalda de cordero asada al romero con puré de coliflor*  
Espalda de cordero asada con romero, bañada con vino blanco y deshuesada. Acompañada con puré de coliflor emulsionado con aceite de oliva virgen.

*Espatlla de xai rostida al romaní amb puré de coliflor*  
Espatlla de xai rostida al romaní, banyada amb vi blanc i desossada. Acompanyada amb puré de coliflor emulsionat amb oli d'oliva verge.

\* \* \*

*Tarta nupcial*  
*Pastís nupcial*

\* \* \*

*Café moka*  
*Cafè moka*

\* \* \*

*Carro de licores*  
*Carretó de licors*

\* \* \*

*Bodega*  
*Celler*

*Precio por persona: 123 € + 8 % IVA*

*Preu per persona: 123 € + 8 % IVA*

AÑO 2011

Menú nº 4

\* \* \*

*Merluza con crema de guisantes y juliana de panceta ibérica*

*Suprema de merluza asada, la acompañamos con una crema de guisantes tamizada y una juliana de panceta de ibérico salteada*

*Lluç amb crema de pèsols i juliana de cansalada ibèrica*

*Suprema de lluç rostida, l'acompanyem amb una crema de pèsols tamisada i una juliana de cansalada ibèrica*

\* \* \*

*Sorbete de elaboración propia*

*Sorbet d'elaboració pròpia*

\* \* \*

*Medallones de solomillo de ibérico con salsa de oporto y terrina de setas*

*Solomillo de ibérico braseado, cortado en medallones y con una reducción de oporto. Lo acompañamos con una terrina de setas de temporada.*

*Medallons de filet d'ibèric amb salsa de porto i terrina de bolets*

*Filet d'ibèric brasejat, tallat en medallons i amb una reducció de porto. L'acompanyem amb una terrina de bolets de temporada.*

\* \* \*

*Tarta nupcial*

*Pastís nupcial*

\* \* \*

*Café moka*

*Cafè moka*

\* \* \*

*Carro de licores*

*Carretó de licors*

\* \* \*

*Bodega*

*Celler*

*Precio por persona: 123 € + 8 % IVA*

*Preu per persona: 123 € + 8 % IVA*

AÑO 2011

Menú nº 5

\* \* \*

*Lubina a la pimienta verde*

*Suprema de lubina escaldada en caldo corto de pescado. Flambeamos unos granos de pimienta verde con coñac. Agregamos el caldo de pescado y ligamos la salsa con nata fresca y mantequilla.*

*Llobarro al pebre verd*

*Suprema de llobarro escaldada en brou curt de peix. Flamegem uns grans de pebre verd amb conyac. Afegim el brou de peix i lliguem la salsa amb nata fresca i mantega.*

\* \* \*

*Sorbete de elaboración propia*

*Sorbet d'elaboració pròpia*

\* \* \*

*Solomillo de ternera con Mouse de foie de pato*

*Marcamos el solomillo en la parrilla y preparamos aparte una salsa demi-glacè con daditos de foie.*

*Filet de vedella amb Mousse de foie d'ànec*

*Marquem el filet a la planxa i preparem a part una salsa demi-glacè amb dauets de foie.*

\* \* \*

*Tarta nupcial*

*Pastís nupcial*

\* \* \*

*Café moka*

*Cafè moka*

\* \* \*

*Carro de licores*

*Carretó de licors*

\* \* \*

*Bodega*

*Celler*

*Precio por persona: 128 € + 8 % IVA*

*Preu per persona: 128 € + 8 % IVA*

AÑO 2011

Menú nº 6

\* \* \*

**Colita de rape en suquet con gambas y almejas**

Colita de rape en suprema, la asamos ligeramente con las gambas y las almejas, lo mojamos con vino blanco y agregamos un fondo de pescado de roca. Acompañado de patatas panadera.

**Cueta de rap en suquet amb gambes i cloïsses**

Cueta de rap en suprema, la rostim lleugerament amb les gambes i les closques, la mullem amb vi blanc i agreguem un fons de peix de roca. Acompanyat de patates panadera.

\* \* \*

**Sorbete de elaboración propia**

**Sorbet d'elaboració pròpia**

\* \* \*

**Solomillo de ternera a la broix**

Solomillo de ternera mechado con panceta ibérica y braseado al punto. Presentado en una base de pan inglés, con salsa bearnesa. Acompañado con verduritas de temporada.

**Filet de vedella a la broix**

Filet de vedella entatxonat amb cansalada ibèrica i brasejat al punt. Presentat en una base de pa anglès, amb salsa bearnesa. Acompanyat amb verduretes de temporada.

\* \* \*

**Sopa fría de crema inglesa con frutos rojos**  
**Sopa freda de crema anglesa amb fruits vermells**

\* \* \*

**Tarta nupcial**

**Pastís nupcial**

\* \* \*

**Café moka**

**Cafè moka**

\* \* \*

**Carro de licores**

**Carretó de licors**

\* \* \*

**Bodega**

**Celler**

**Precio por persona: 133 € + 8 % IVA**

**Preu per persona: 133 € + 8 % IVA**

AÑO 2011

Menú nº 7

\* \* \*

*Ensalada de bogavante con vinagreta de mango*

*Variado de ensaladas de bogavante cocido al vapor. Lo aliñamos con una vinagreta de mango cortado a la brounaise.*

*Amanida de llamàntol amb vinagreta de mango*

*Variat d'amanides amb llamàntol cuit al vapor. L'amanim amb una vinagreta de mango tallat a la brounaise.*

\* \* \*

*Sorbete de elaboración propia*

*Sorbet d'elaboració pròpia*

\* \* \*

*Costillar de cordero asado a la miel de romero con pasas y piñones*

*Costillar de cordero asado con una reducción de vino rancio y miel de romero.*

*Cap de costella de xai rostit a la mel de romaní amb panses i pinyons*

*Costellam de xai rostit amb una reducció de vi ranci i mel de romaní.*

\* \* \*

*Tarta nupcial*

*Pastís nupcial*

\* \* \*

*Café moka*

*Cafè moka*

\* \* \*

*Carro de licores*

*Carretó de licors*

\* \* \*

*Bodega*

*Celler*

*Precio por persona: 133 €+ 8 % IVA*

*Preu per persona: 133 €+ 8 % IVA*

AÑO 2011

Menú nº 8

\* \* \*

**Crema de marisco con colitas de gambas**

*Pelamos las gambas, con las cabezas y un caldo de pescados de roca, hacemos la crema que la acompañaremos con las colitas de las gambas*

**Crema de marisc amb cuetes de gambes**

*Pelem les gambes, amb els caps i un brou de peixos de roca, fem la crema que l'acompanyarem amb les cuetes de les gambes*

\* \* \*

**Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada**

*Plato semi-frío que consiste en láminas de manzana con foie y queso de cabra, cocinadas en su molde al baño maría. Servido con una vinagreta de manzana verde*

**Milfulles de foie amb formatge de cabra i poma caramelitzada**

*Plat semi-fred que consisteix en làmines de poma i foie i formatge de cabra, cuinades en el seu motlle al bany maria. Servit amb una vinagreta de poma verda*

\* \* \*

**Suprema de merluza a la salsa de erizos**

*Suprema de merluza pochada en un caldo corto de pescado, con una reducción de vino blanco y yemas de erizo. Todo esto ligado con nata fresca, hasta obtener una salsa cremosa*

**Suprema de lluç a la salsa de garoines**

*Suprema de lluç escalfada en un brou curt de peix, amb una reducció de vi blanc i gemmes de garoïna. Tot això lligat amb nata fresca, fins a obtenir una salsa cremosa*

\* \* \*

**Perlitas de melón en salsa de yogurt**

**Perletes de meló en salsa de iogurt**

\* \* \*

**Tarta nupcial**

**Pastís nupcial**

\* \* \*

**Café moka**

**Café moka**

\* \* \*

**Carro de licores**

**Carretó de licors**

\* \* \*

**Bodega**

**Celler**

**Precio por persona: 136 € + 8 % IVA**

**Preu per persona: 136 € + 8 % IVA**

### **ATENCIONES ESPECIALES**

- Prueba gratuita del menú elegido para 6 personas (mínimo contratado: 100 personas).
- Si quieren establecer un protocolo para los invitados, les facilitamos un plano del salón y mesas, para su asignación.
- El menú incluye decoración floral en mesas y minutas personalizadas.
- Una simpática pareja de novios para acompañar el pastel nupcial
- Estos menús incluyen Tarta Massini . Si desean otro tipo de pastel, consulte nuestra selección de tartas.
- Menú infantil: 40 € + I.V.A.
- Juez ceremonia civil y montaje : 700 € + IVA

### **SERVICIOS CONCERTADOS**

- Fotografía y/o vídeo. Precios a consultar.
- Discoteca móvil: 650 € + IVA
- Mini bocadillos durante la barra : 5.00 € por persona.

**\* NO EXISTE EXCLUSIVIDAD PARA NINGUNO DE ESTOS SERVICIOS**

### **CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN**

- En el momento de realizar la reserva se efectuará un depósito previo de 1000€, sin opción de reembolso, quedando así garantizada la exclusividad del salón.
- 30 días antes del evento, se realizará un segundo depósito del 80% debiéndose abonar el resto al finalizar la celebración.
- El número previsto de asistentes deberá ser confirmado con 48 horas de antelación.

### **ATENCIIONS ESPECIALS**

- Prova gratuïta del menú escollit per 6 persones (mínim contractat: 100 persones)
- Si volen establir un protocol per als convidats, els facilitem un planell del saló i taules per a la seva assignació
- El menú inclou: decoració floral en taules i minuts personalitzades.
- Una simpàtica parella de nuvis per acompanyar el pastís nupcial.
- Aquests menús inclouen Pastís Massini. Si desitja un altre tipus de pastís, consulti la nostra selecció de pastissos.
- Menú infantil: 40 € + I.V.A.
- Jutge cerimònia civil i muntatge : 700 € + IVA

### **SERVEIS CONCERTATS**

- Fotografia i/o vídeo. Preus a consultar.
- Discoteca mòbil: 650 € + IVA
- Mini entrepans durant la barra: 5.00 € per persona.

**\* NO EXISTEIX EXCLUSIVITAT PER CAP DELS NOSTRES SERVEIS**

### **CONDICIONS DE RESERVA I CONTRATACIÓ**

- En el moment de realitzar la reserva es farà un dipòsit previ de 1000€, sense opció de reemborsament i així quedarà garantida l'exclusivitat del saló
- 30 dies abans de l'esdeveniment es realitzarà un segon dipòsit del 80%. La resta del pagament es farà al final de la celebració.
- El número previst d'assistents haurà de ser confirmat 48 hores abans de la data de l'event.

