

Propuesta verano 2025

En mesa:

- Selección de panes de pagés masa madre con tomate de colgar.
- Tabla de quesos cuidadosamente seleccionados con surtido de mermeladas.
- Tabla de embutidos ibéricos con crackers (incluye paleta de cebo).

Canapés fríos:

- Gazpacho con tomate de la huerta y perlas de caviaroli.
- Sopa fría de melón con virutas de jamón ibérico.
- Hummus de garbanzo y kalamata hecho en casa con crudités.
- Lomo de sardina ahumado con piparra y oliva bordal.
- Lascas de salmón noruego con queso crema e hinojo.
- Bombón de foie, crujiente almibarado y chocolate blanco.
- Tartar de fuet y tomate de colgar en pan de cristal.
- Ceviche de gamba roja con cebolla encurtida y huancaína.
- Tartar de solomillo en brioche con mayonesa ahumada.
- Esqueixada de bacalao salvaje con pimiento de nuestra huerta.

Canapés calientes:

- Bravas con corazón de panceta ibérica, su salsa brava y nuestro Allioli.
- Ravioli de calabacín con gorgonzola, arándanos y nueces.
- Mini burger de cordero con queso curado.
- Carrillera a baja temperatura en brioche.
- Mini bao de pollo crujiente con mayonesa ahumada.
- Bacalao confitado con sanfaina y crujiente de boniato.
- Langostino en panko con romesco casero.

Dulces:

- Focaccia con chocolate al baño maría, AOVE y sal maldon.
- Brocheta de frutas de temporada.