www.espaigastronomia.cat | vero@espaigastronomia.cat | 609 952 863

MENÚ

Aperitiu de benvinguda

Plum cake d'albercoc amb formatge de cabra i mango
Torrada de foie micuit
Dau de salmó fumat al moment amb mostassa d'herbes
Torrada de figues amb formatge de Maó

Copa de cava rosat

Entrant

Barca cruixent de llagostins amb poma, vinagreta de tomàquet i mango

Primer

Morro de bacallà amb fondo de crustacis, trompetes i carxofes

Segon

Espatlla de xai i ceps amb patates provençals i salsa trufada

Postres

Chocolate experience

El celler

Udina de Bohigas
Can Macià, Òdena
Garnatxa negra de Bohigas
Can Macià, Òdena
Gran Reserva Brut Nature de Bohigas
Can Macià, Òdena

Aigua i cafè
Neules i catànies

Raïm i cotilló

Buffet dolç

Servei de barra lliure

Música i ball

Preu: 110€ (iva inclòs)

Reserves:

www.espaigastronomia.cat/canmacia2022

ESPAI GASTRONOMIA
weddings & events