



# MAS SALVI

Restaurant entre alzines



## 2) Menú Convencional de Bodas

---

### Aperitivo de bienvenida

- Buffet de croquetas caseras: croquetas de gambas, ceps, queso gorgonzola y jamón.
- Jamón Ibérico
- Anchoas de l'Escala
- Coca de cristal con tomate de rama, sal Malón y aceite virgen
- Pincho de pollo, con soja y sésamo
- Pincho de rape con langostinos en tempura con mayonesa de soja.
- Mejillones en escabeche con azafrán.
- Mini hamburguesas caramelizadas con cebolla y su pan.
- Buffet de Quesos variados con sus panes y mermeladas.

### Primeros platos a escoger

- Ensalada de Foie Micuit con su confitura
- Tártar de salmón con emulsión de guacamole y vinagreta de soja a la miel
- Parmentier de Patata con langostinos y salsa de coral
- Canelones de Pato, foie y aceite de trufa
- Ensalada de langostinos con pomelo, aguacate y su vinagreta
- Carpaccio de bacalao con olivada negra y tomate.

### Segundos platos a escoger

- Merluza con puré de guisantes y chips de alcachofas.
- Solomillo de ternera con patata graten y salsa de mostaza
- Meloso de ternera con parmentier de patata
- Suquet de toda la vida "La Barra del Port" con rape, escamalrans y almejas.

### Postre

- Pastel de bodas a gusto de los novios
- Recuit de Fonteta con miel y nueces
- Tarta Taten con helado de canela.

### Bodega incluida

- Palomo Cojo (D.O. Rueda)
- 99 punts (D.O. Empordà) o Ramón Bilbao (D.O. Rioja)
- Cava Perelada Brut Nature (D.O. Catalunya) 11,5 ° Macabeo-Parellada-Xarel.lo