




EMBARCADERO






















EMPRESA 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA




APERITIVO

Copa de cava, vino tinto/Zumo de frutas
 Brochetas de queso rebozado con mermelada de tomate
 Patatas chips
 Gilda de Casa Vallés 

PICA-PICA

Brioche relleno de pollo con salsa césar   
 Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra 
 Ensaladilla de ventresca de bonito   
 Croqueta cremosa de calamar en su tinta    
 Nuestras patatas bravas con dos salsas  
 Langostinos crujientes con alioli marino   
 Brocheta de pollo al Ras el Hanout con cebollitas y ciruelas
 Crema de verduras de temporada 
 Mini hamburguesa de ternera con queso raclette y cebolla caramelizada    
















POSTRE

Crema catalana de maracuyá y fresas especiadas   
 Café e infusiones

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas
 Vino blanco - Jardins de Perelada (D.O.Empordà)
 Vino tinto - Indispensable (D.O.Empordà)
 Cava Perelada Brut Reserva (D.O.Cava)

Precio por persona 50€

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces



EMBARCADERO

EMPRESA 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA


APERITIVO



Copa de cava, vino tinto / Zumos de frutas





Cono crujiente de atún con salsa tártara

Patatas chips


Gilda de casa Vallés 

Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra 

Ensaladilla de ventresca de bonito   

Croqueta cremosa de calamar en su tinta    

Nuestras patatas bravas con dos salsas  



Langostinos crujientes con alioli marino   

PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de lubina a la Donostiarra con patata y tomate al horno  

o



Carrillera a baja temperatura con parmentier de patata, salsa de frutos

silvestres y naranja  

o

Arroz seco de gamba roja con picada de azafrán y almendras    

POSTRE

Rocher de chocolate con helado de nata  

Café e infusiones

BODEGA
















Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco - Jardins de Perelada (D.O.Empordà)

Vino tinto - Indispensable (D.O.Empordà)

Cava Perelada Brut Reserva (D.O.Cava)

Precio por persona 56€

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces



EMBARCADERO

EMPRESA 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA


APERITIVO




Copa de cava, vino tinto / Zumos de frutas





Cono crujiente de atún con salsa tártara

Patatas chips



Gilda de casa Vallés 

Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra 


Ensaladilla de ventresca de bonito   

Croqueta cremosa de calamar en su tinta    


Nuestras patatas bravas con dos salsas  

Langostinos crujientes con alioli marino   



Brocheta de pollo al Ras el Hanout con cebollitas y ciruelas

Crema de verduras de temporada 






PRINCIPAL A ESCOGER

Rodaballo al horno con verduras al vapor,
aceite de oliva virgen extra y lascas de sal 

o

Solomillo de vaca al Jospier, verduras de estación
al humo y salsa suave de pimientos  

o

Arroz de zamburiñas, sepia, tirabeques y picada     

POSTRE

Red Velvet

Café e infusiones

BODEGA















Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco - Jardins de Perelada (D.O.Empordà)

Vino tinto - Indispensable (D.O.Empordà)

Cava Perelada Brut Reserva (D.O.Cava)

Precio por persona 65€

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces