



CENA SANT JOAN 2022

Cava + Tentempié + Buffet de Gala + Barbacoa + Música + Espectáculo de fuego

BUFFET DE ENTRANTES FRIOS

NUESTRAS ENSALADAS

- Ceviche de corvina con *choclo*, aguacate y cebolla morada
- Ensalada de cous cous con langostinos
- Conos crujientes de salmón ahumado con mahonesa de alga *codium* y huevas de trucha
- Ensalada de rúcula con queso azul, jamón de pato y nueces
- *Vitel.lo tonnato*

SALAD BAR

Y TAMBIÉN

- Coca de *recapte*
- Pizarra de quesos artesanos
- Tabla de embutidos ibéricos

BUFFET DE SOPAS FRÍAS

- Gazpacho tradicional
- Vichysoise
- Gazpacho de mango

BUFFET DE PANES, ACEITES, VINAGRES Y SALSAS

SHOWCOOKING

Salmón *en croute* con salsa de eneldo

SURTIDO DE SUSHI Y SASHIMI

Con salsa de soja, wasabi y genjibre

DE NUESTRAS BRASAS

- Las primeras sardinas
- Brochetas de atún y langostinos
- Lubina
- Rodaballo
- *Onglet* de ternera
- Secreto de cerdo ibérico
- Butifarras de 3 sabores
- Jamoncitos de pollo a asado

EN EL BUFFET CALIENTE:

- *Troffie* con pesto rojo y verduritas
- Patata d'Olot con salsa de vino del Priorat
- Gyozas de verduras con salsa *Ponzu*
- Verduras al vapor.
- Tortellini de ricotta y espinacas con salsa de mascarpone y nueces.
- Espinacas tiernas a la catalana

NUESTROS POSTRES ARTESANOS

- Fuente de chocolate con surtido de brochetas de frutas y gominolas.
- Coca tradicional de Sant Joan
- Vasitos de tarta de queso con frutos rojos.
- Brazo de gitano de nata y yema quemada.
- Mousse de limón y albahaca
- Semiesfera de chocolate 70% con galleta salada de cacao.
- Ensalada de fruta en vasitos

BODEGA

- Vino blanco Rabellat i Vidal
- Vino tinto Rabellat i Vidal
- Cava Brut Rabellat i Vidal
- Refrescos, cervezas i aguas minerales
- Café Saula e infusiones

60,50 € para huéspedes
71,50 € no alojados
(IVA incluido)

RESERVAS: 938 109 000