

Aperitivos fríos:

Sam de humus trufado

Crujiente de anchoas de la Escala

Vasito de crema de tomates asados con ricota i albahaca

Tartaleta de queso de cabra con manzana

Degustación de tortilla de patatas con ibérico

Tataki de atún con coco, mango y cilantro

Mini cupcake de foie y cítricos

Tabla temática de quesos y embutidos artesanales con surtido de
confituras y coca de pan con tomate

Aperitivos calientes:

Nuestras croquetas de ibérico con ceps

Cazuelita de arroz seco de costilla de cerdo, trompetas y romesco

Mini patatas asadas rellenas de brandada de bacalao

Mini bombas “Mc&chese”

“Finger crispy chicken” con salsa “kentuky”

“Gyozas” de lagostinos con mayonesa de ostras

“Pincho pulled pork” con salsa kimchi

El carro de los postres:

Surtido de frutas naturales

Variedad de nuestras mejores elaboraciones dulces de nuestro obrador

BODEGA:

Vino blanco Marrec D.O Empordà

Vino tinto Marrec D.O Empordà

Cava Bach brut nature D.O Cava

Aguas, refrescos, cervezas, café e infusiones