

Gastronomía Mediterránea

Cuatro platos impresionantes, para comidas especiales o celebraciones. Platos vegetarianos, o con pescado y marisco mediterráneo de fuentes sostenibles.

MENÚS MUESTRAS - ALMUERZO & CENA

	MG1	MG2	MG3	MG4
Aperitivo	Bonito marinado en cítricos	Salmón marinado con albahaca y crema de <i>fromage frais</i>	Mejillones de roca con salsa de naranja menier <small>*salsa francesa hecha con caldo, mantequilla y cítricos</small>	Mini-tostadas con mermelada de ceba y queso <i>Idiázbab</i>
Primer plato	<i>Tabouleh</i> de quinoa con alga <i>wakame</i> y pasas moscatel	Crema de alcachofa de Jerusalén con aceite de trufa	Arros rojo catalán con camarones y sepia	Ensalada del huerto con mozzarella de búfalo Catalana y vinagreta de pesto
Segundo plato	Pincho de sepia y langostinos con salsa de ostras	Pincho de <i>seitan</i> y pimientos con pastel de patata y calabaza	Salt cod with Catalan <i>sanfaina</i> * & sweet tomatoes <small>*A catalan side of diced courgette & aubergine, cooked <i>sofrito</i> of garlic, onion, grated tomato, olive oil.</small>	Merluza con chirivía, almejas y patatas <i>Parmentier</i> * <small>* Patatas cremadas a la francesa</small>
Postre	<i>Brownie</i> de chocolate con nueces y polvo de hierbabuena	Crema Catalana infundido con romero	Flan de café con espuma de limon	<i>Recuit</i> catalan, con miel

	MG5	MG6	MG7
Aperitivo	Tartar de especias de remolacha	Mini tostadas con escalivada y queso de cabra	Brandada de bacalao con tomate y albahaca
Primer plato	Crema de calabaza con naranja y jengibre	<i>Fideuà</i> negro con verduritas de temporada, ceps y aroma de trufa	Ensalada de espinacas con queso de cabra tierno y vinagreta de nueces
Segundo plato	Bacalao a la leche con chalotas escalivadas	Cola de rape, con langostinos y puerros tiernos	Arròs de gamba roja amb trompetes de la mort
Postre	<i>Tiramisù</i>	Piña natural con coco i almíbar de hinojo	Batido de yogurt con surtido de bayas rojas frescas

€50 pp

< 10 huespedes

€44 pp

10 huespedes o más



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labruguera depubol.com

 @labruguera depubol



Los menús cambian según la temporada · Todos los impuestos incluidos