



## Pica-pica estàndard

- Pipetes d'escopinyes
- Escabetx de tonyina amb vinagre Forvm
- Cassoleta de mousse d'ànec
- Fusta de formatges Marvall
- Embotit ibèric
- Pa de vidre sucats amb tomacons
- Minitruites de botifarra i poma
- Els nostres pinxos

- 
- Musclos de roca a la marinera
  - Xarrup de crema de marisc
  - Broqueta de llagostins
  - Paperina de xipirons arrebossats
  - Cassola de favetes amb calamarsets
  - Pop, patata i allioli
  - Fideus rossejats

(Inclou cava, aigua i refrescos) 35 € per persona

## Bufets (preu segons comensals)

- De pernil ibèric
- De formatges catalans
- De carpaccios (vedella, bacallà, salmó)



### Entrants a triar:

- Amanida de llagostins amb alvocat i ceba cruixent
- Crema de llamàntol amb arròs salvatge
- Carpaccio de gambes amb vinagreta de llima i pinyons
- Caneló d'au de corral amb ceps i parmesà

*15 € per persona*

### Segons plats a triar:

- Suquet de rap amb gambes vermelles
- Cabrit cuit a baixa temperatura i salsa de bolets
- Filet de vedella amb foie i salsa de porto
- Turbot al cava
- Cuixa d'ànec amb salsa de cítrics

*25 € per persona*

## Pastís de celebració a triar + cafè:

- Sacher
- Sara
- Massini
- Mousse de xocolata
- Mousse llimona
- Mousse torró

6 € per persona

## Celler:

- |                       |      |
|-----------------------|------|
| - Celler Domenys      | 7 €  |
| - Celler Jané Ventura | 12 € |
| - Celler Avgvstvs     | 12 € |
| - Celler Sicus        | 15 € |

## Llocs on es poden celebrar les bodes:

- Al restaurant Ull de Llebre (màxim 60 persones)
- Cellers Avgvstvs (màxim 150 persones) 14 €
- Casa rural Mas Llagostera (150 persones) 14 €

## Serveis addicionals (preus a consultar):

- Barra lliure
- Servei de fotografia i audiovisuals
- Servei de floristeria