



NUESTROS MENÚS 2019

PROPUESTA GLASS TENT PARA LOS SÁBADOS DE TARDE/NOCHE

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Vasito de tomate natural, queso fresco y albahaca

“Cebiche” de pescado, cilantro y crema de aguacates

Cazuelita de foie mi-cuit con miel de caña

Cucharilla de salmón ahumado con aceite de vainilla y lima

Mini blinis con hummus de garbanzos y crujiente de cebolla

Chupa chups de queso de cabra y coulis de tomate

Cucharita de pulpo “a Feira”

Langostino crujiente con infusión de coco-curry-lima

Croquetas de setas y mayonesa de perejil

Biquini de queso brie y trufa negra

Huevos estrellados con chistorra ibérica

Fideuá de sepia con all-i-oli

Arroz de campo con costilla, setas y alcachofas

Barra de bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters

Primeros platos Glass Tent

Medio bogavante braseado con ensalada y la vinagreta de su coral

Lasaña fría de alubia perona, langostinos y mayonesa ligera de marisco

Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas

Gratén de lenguado con salsa de almendras y cava

Crema fría de melón Cantaloup, langostinos y virutas de jamón ibérico

Nuestro Cocktail de gambas con piña natural y salsa rosa^[1]_{SEP}

Foie mi-cuit, manzana salteada con vainilla, vainilla y vinagreta de caramelo

Coca crujiente con verduritas, langostinos grillé variado de lechugas verdes aliñadas

Timbal de patatas confitadas con butifarra del perol y salsa cremosa de setas

Frío/caliente de calamarcito, panceta confitada a baja temperatura y escarola aromescada

Segundos platos Glass Tent

Solomillo de ternera estilo Rossini con foie y salsa de trufa negra

Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, crujiente de patata y salsa de vino de garnatxa^[SEP]

Costillar de cordero confitado miel/romero con patatas a lo pobre

Meloso de ternera, su jugo, parmentier trufada y verduras crujientes

Magret de pato con coulis de frutos rojos y albahaca^[SEP] en texturas

Llaminera de cerdo con crema de queso Idiazábal, espárragos trigueros y salteado de piquillo

Rape con costa picada y puré de aceite virgen (suplemento de 6,00€ en caso de ser un primer plato)

Suprema de merluza con refrito de ajos tiernos, jamón ibérico y cremoso de piquillo (s. 5,00€ 1ero)

Corvina con ragout de chipirones (suplemento de 5,00€ en caso de ser un primer plato)

Cochinillo “sin trabajo” con salteado de verduras silvestres y salsa de vino rancio

Sorbetes

Sorbete de mandarina

Sorbete de limón

Sorbete de mojito

Sorbete de piña

Sorbete de mango

Tartas nupciales

Milhojas de chocolate

Chibout de naranja

Lingote de chocolate con avellanas

Chocolate blanco con fruta de la pasión

Milhojas de vainilla con chocolate

Massini de nata y trufa

La Bodega

Pansa Blanca De Bodegas Can Roda D.O. Alella

Finca Nueva Miguel Ángel de Gregorio D.O.Q. Rioja

Cava Castillo de Peralada Brut Reserva

PROPUESTA FRIDAY PARA LOS VIERNES

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Rincón de la charcutería con selección de embutidos y quesos

Coca de pan con tomate

Salmorejo con albahaca y cremoso de queso

Cazuelita de foie con miel de caña

Mini blinis con hummus de garbanzos y cebolla crujiente

Huevos estrellados con chistorra ibérica

Flor de salmon ahumado I aceite de vainilla & lima

Mini croquetas de asado

Chupa chup de queso de cabra y coulis de tomate

Samosa de cebolla caramelizada y avellanas con salsa de yogur

Planchado de queso brie y trufa

Fideuà de marisco con allioli

Arroz meloso con costilla, alcachofas y costilla

Barra de bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters

Primeros platos Friday

Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas

Carpaccio de salmón, aguacate con aceite de hierbas frescas y cítricos

Canelones de asado con beixamel de ceps y virutas de parmesano

Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa cremosa de setas

Terrina de pan con tomate, mató, anchoas y olivada

Ensalada de queso de cabra caramelizado, jamón de pato ahumado y vinagreta de nueces

Segundos platos Friday

Meloso ibérico con parmentier de patata y salsa catalana

Jarret de ternera a baja cocción y salsa de vino garnacha^[1]_[SEP]

Confit de Canard, cremoso de patata y salsa de melocotones

Bacalao con manzanas y butifarra negra salteada

Solomillo de ternera con cebolletas glaseadas salsa garnacha y corona de patata (supl. 5,00€)

Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate

Chiboust de naranja

Chocolate blanco con fruta de la pasión

Massini de trufa y nata

Lingote de chocolate con praliné de avellanas

Milhojas de vainilla con chocolate

La Bodega

Pansa Blanca De Bodegas Can Roda D.O. Alella

Raimat Clamor De bodegues Raimat D.O. Costers del Segre

Cava Castillo de Peralada Brut Reserva

PROPUESTA VINTAGE PARA LOS SÁBADOS DE MEDODÍA

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Vasito de tomate natural, queso fresco y aceite de albahaca

Cazuelita de foie con miel de caña

Mini blinis con hummus de garbanzos y cebolla crujiente

Cucharilla de salmon ahumado I aceite de vainilla & lima

Mini croquetas de asado

Chupa chup de queso de cabra y coulis de tomate

Samosa de cebolla caramelizada y avellanas con salsa de yogur

Biquini de queso brie y trufa

Fideuà de marisco con allioli

Arroz de campo

Barra de bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters

Primeros platos Vintage

Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas

Carpaccio de salmón, aguacate con aceite de hierbas frescas y cítricos

Canelones de asado con beixamel de ceps y virutas de parmesano

Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa cremosa de setas

Terrina de pan con tomate, mató, anchoas y olivada

Ensalada de queso de cabra caramelizado, jamón de pato ahumado y vinagreta de nueces

Segundos platos Vintage

Meloso ibérico con parmentier de patata y salsa catalana

Jarret de ternera a baja cocción y salsa de vino garnacha^[1]_{SEP}

Confit de Canard, cremoso de patata y salsa de melocotones

Bacalao con manzanas y butifarra negra salteada

Solomillo de ternera con cebolletas glaseadas salsa garnacha y corona de patata
(supl. 5,00€)

Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate

Chiboust de naranja

Chocolate blanco con fruta de la pasión

Massini de trufa y nata

Lingote de chocolate con praliné de avellanas

Milhojas de vainilla con chocolate

La Bodega

Pansa Blanca De Bodegas Can Roda D.O. Alella

Raimat Clamor De bodegues Raimat D.O. Costers del Segre

Cava Castillo de Peralada Brut Reserva

PROPUESTA WINTER PARA LOS MESES DE INVIERNO

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Rincón de la charcutería con selección de embutidos y quesos

Coca de pan con tomate

Vasito de crema de invierno

Mini croquetas de asado

Focaccia de verduras con aceite de especias

Buñuelos de bacalao con romesco

Salteado de butifarra con setas y pochas

Fideuà negra o no de marisco con alioli

Arroz de montaña

Barra de bebidas: Cervezas, vermouths, vinos, cava, refrescos, zumos de fruta, bitters

Primeros platos Winter

Crep relleno de pollo de corral con verduritas y salsa vin blanc

Canelones de asado con beixamel de ceps y virutas de parmesano

Vol-au-vent relleno de pescado con salsa de marisco

Segundos platos Winter

Meloso de cerdo con parmentier de patata y salsa catalana

Tournedó ibérico con panceta, cebolletas glaseadas y salsa de boletus edulis

Alones de Canard con patata duquesa y salsa de melocotones

Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate

Chiboust de naranja

Chocolate blanco con fruta de la pasión

Massini de trufa y nata

Lingote de chocolate con praliné de avellanas

Milhojas de vainilla con chocolate



SERVICIOS & PRECIOS 2018 - 2019

.Propuesta Glass Tent 120,00€ Todo incluido

Para las noches de sábado

.Propuesta Friday 110,00€ Todo incluido

Para las noche de viernes

.Propuesta Vintage 105,00€ Todo incluido

Para los mediodías

Propuesta Winter 90,00€ Todo Incluido

Para los meses comprendidos de noviembre a marzo

Menú infantil 45,00€

Ceremonia civil 850,00€

Ampliación de barra libre y fiesta 12,00€ por hora y persona que quede en la finca en el momento de su contratación

Iva

Aperitivo con barra de bebidas

Banquete nupcial con toda la bebida

2 horas de barra libre

Dj

Animación personalizada durante el banquete

Decoración integral de la finca

Flores naturales para ceremonia y zona aperitivo.

Mantelería, vajilla...

Banquete al aire libre (temporada)

Baile al aire libre estilo verbenero (temporada)



LOS NIÑOS

LAS PERSONAS MAYORES

LOS INTOLERANTES Y ALÉRGICOS

LAS MASCOTAS

Para los más pequeños ofrecemos el menú infantil que consta de un aperitivo, unos macarrones a la boloñesa, escalopa con patatas fritas y helado o tarta para el postre.

Ofrecemos la posibilidad de contratar monitores para que estén más entretenidos.

Cuidamos de vuestros mayores para que no tengan que levantarse de la silla durante el aperitivo, intentamos que estén cómodos y destinamos a una persona para que esté a su disposición.

Nos tomamos muy en serio las alergias y las intolerancias, disponemos de menús adaptados y destinamos una persona al cuidado de aquellos invitados con necesidades especiales.

Las mascotas son bienvenidas en Can Pagès, pueden pasar el día en la finca con o sin cuidador.