

CENA RESTAURANTE

Día 1 - BARCELONA

Entrantes

- Ensalada de mariscos
- Jamón crudo y mozzarella fiordilatte de producción propia
- Ensalada vegetariana de remolacha y cuscús servida con caponata de verduras a temperatura ambiente y crema de alcachofas

Pastas y Sopas

- Crema de calabaza con almendras tostadas
- Scialatielli al estilo marinero con ragú de gambas, calamares y langostino
- Paccheri con ragú de carne, calabaza y menta
- Girella gratinada al horno rellena de espinacas y ricotta

Platos principales

- Dorada entera al estilo ligur con patatas, tomates cherry, aceitunas y perejil
- Costilla de ternera asada con salsa demi-glacé y gajos de patata aromatizados
- Pimientos rellenos de arroz especiado y verduras con salsa al curry
- Parmigiana de berenjenas gratinadas al horno

Postres

- Madame Choux
Craquelin, crema montada de mascarpone y pistacho, gelatina de frambuesa.
- Explosión de Mandarina
Namelaka de lima y chocolate blanco, gel de mandarina, piña salteada, bizcocho recompuesto de avellanas.
- Mousse de Mango y Coco

Día 2 - MARSELLA

Entrantes

- Tartare de salmón semi-ahumado, crema de queso, huevas de salmón
- Embutidos italianos con encurtidos y corazones de alcachofa
- Mozzarella de nuestra producción, verduras crujientes y bizcocho de remolacha y tomate

Pastas y Sopas

- Crema de tomate con picatostes aromatizados y albahaca
- Orecchiette con ragú de sepia, mozzarella y anacardos
- Mezzemaniche con salsa genovesa
- Cannelloni gratinados a la florentina, rellenos de ricotta y espinacas

Platos principales

- Tranche de pez espada estilo palermitano con tomate, aceitunas verdes, alcaparras, pimientos y espinacas salteadas
- Saltimbocca de ternera a la romana
- Chuleta de cerdo con salsa de gorgonzola, jamón crudo en juliana salteado, verduras mixtas
- El cuoppo vegetariano: típico cucurucho de papel con verduras rebozadas, queso empanado, salvia frita y croqueta de patata.

Postres

- Babá al ron con salsa de zabaione y fruta fresca
- Pastiera napolitana elaborada con masa quebrada, trigo cocido, ricotta y frutas confitadas.
- Mousse de yogur y arándanos.

Día 3 - SAVONA

Entrantes

- Mezcla de mar: pez espada, langostino, calamares, gallineta, mejillones, almejas, reducción de vinagre balsámico y aceite cítrico
- Bresaola finísima con crema de queso, guacamole, nueces y tomates cherry
- Cannoli rellenos de queso cremoso y cebollino, tapenade de aceitunas negras, pan aromático de perejil, mayonesa de cúrcuma y tomates secos

Pastas y Sopas

- Sopa frantoiana con legumbres mixtas
- Spaghettoni de Gragnano al limón con tartar de gambas marinadas
- Agnolotti al tartufo con ragú de jabalí
- Risotto de setas

Platos principales

- Salmón a la plancha con salsa holandesa aromatizada con naranja, puré de patatas al azafrán y escarola salteada
- Rollitos de ternera con puré de patatas y anchoas del Cantábrico
- Muslo de pato confitado a la naranja, col roja estofada y croquetas de patata con costra de almendra
- Borek: tarta salada de queso

Postres

- Encanto al ron
 - Doble cheesecake de fresa con compota de fresas
 - Mousse de yogur con coulis de frambuesa
-

Día 4 – LA SEINE SUR MER

Entrantes

- Composición de atún ahumado, lubina y verduras crujientes con aceite de limón
- Pierna de ternera cocida a baja temperatura con salsa tonnata y tomates confitados
- Mozzarella de búfala con crema de pimientos rojos

Pastas y Sopas

- Fabada de garbanzos con chistorra, aceitunas y hinojo
- Risotto a la mandarina con mariscos y langostino
- Sedanini con salchicha de Bra, crema de patatas y queso pecorino
- Raviolis rellenos de patata con concassé de tomate, pesto de albahaca, patatas machacadas y judías verdes

Platos principales

- Lubina rellena de mariscos con calabacines salteados
- Filete de ternera Wellington con setas porcini a la crema y menta, patatas a la paprika
- Pollo al diablo con patatas asadas y cebolla crujiente
- Espárragos escaldados con huevo escalfado y salsa holandesa

Postres

- Cannolo siciliano típico

- “Esmeralda”: Mousse de pistacho con corazón de crema de limón y financier de pistacho
 - Mousse de fresa con crema de mascarpone y compota de fresa
-

SIEMPRE A DISPOSICION COMO ALTERNATIVA PARA TODOS LOS DIAS

Opciones Vegetarianas

- Minestrone de verduras
- Huevos revueltos con pan negro tostado

Pasta

- Penne con salsa de tomate
- Tortellini de carne con ragú a la boloñesa

Carne

- Roastbeef al estilo inglés con rúcula, tomatitos cherry y lascas de queso grana

Pescado

- Filete de caballa gratinado al estilo mediterráneo, puré de patatas y verduras
-