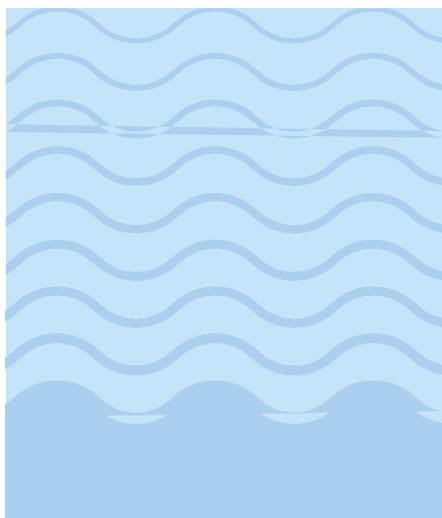




Cala Gran

MENÚS DE BODA 2023


EL TRULL
RESTAURANT





MENÚS DE BODA



bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie con manzana caramelizada
Pulpo en vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la Catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

BROQUETAS

Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao

TAPITAS

Croquetas de ave
Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat
Hoja con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel



menú

EL MAR O LA MONTAÑA

Supremas de merluza con muselina de erizos de mar trufada con su guarnición
o
Espaldita de ternera de Girona a la Catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

CON GUSTO DULCE...

Tulipa de chocolate con helado de vainilla, coulis de frambuesas y frutos rojos

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
Aguas minerales y naturales



bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie con manzana caramelizada
Pulpo en vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la Catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

BROQUETAS

Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao

TAPITAS

Croquetas de ave
Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat
Hoja con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel



menú

EL MAR O LA MONTAÑA

Cim-i-tomba de rape al estilo de los pescadores de Tossa
o
Filete de ternera del Gironès con manzana caramelizada y su salsa

CON GUSTO DULCE...

Piña natural con crema quemada y fresitas del bosque

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
Aguas minerales y naturales

bienvenida y aperitivos

CUCHARADITAS Y CHUPITOS

Foie con manzana caramelizada
Pulpo en vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la Catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

BROQUETAS

Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino con romesco

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat
Hoja con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

EL MAR

Medallones de vieiras con coulis de mango, frutos rojos con vinagreta de sésamo dorado

LA MONTAÑA

Espaldita de ternera de Girona a la Catalana con compota de manzana y salsade Cabernet Sauvignon

CON GUSTO DULCE ...

Sinfonía de albaricoque con fresitas de bosque, zumo de naranja y helado de vainilla

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
Aguas minerales y naturales

bienvenida y aperitivos

CUCHARADITAS Y CHUPITOS

Foie con manzana caramelizada
Pulpo en vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la Catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

BROQUETAS

Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino con romesco

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat
Hoja con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

EL MAR

Supremas de merluza con muselina de erizos de mar trufada con su guarnición

LA MONTAÑA

Meloso de ternera de Girona con glaseado de frambuesas y mostaza a la antigua

CON GUSTO DULCE...

Tulipa de chocolate con helado de vainilla, coulis de frambuesas y frutos rojos

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
Aguas minerales y naturales



bienvenida y aperitivos

CUCHARADITAS Y CHUPITOS

Foie con manzana caramelizada
Pulpo en vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la Catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

BROQUETAS

Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino con romesco

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat
Hoja con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel



menú

EL MAR

Cim-i-tomba de rape al estilo de los pescadores de Tossa

LA MONTAÑA

Filete de ternera del Gironès con manzana caramelizada y su salsa

CON GUSTO DULCE...

Mil hojas de tiramisú con cremoso de café al amaretto

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
Aguas minerales y naturales



bienvenida y aperitivos

CUCHARADITAS Y CHUPITOS

Foie con manzana caramelizada
Pulpo en vinagreta de frutas tropicales
Canelón de bacalao a la Catalana
Mango con mascarpone
Marisco y piña con salsa de vermut

BROQUETAS

Salmón con vinagreta de cebollino
Verduras a la brasa
Langostino con romesco

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados
Zamburiñas a la reina
Buñuelos de bacalao
Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave
Hamburguesa de pato y foie
Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat
Hoja con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel



menú

EL MAR

½ Bogavante del Cantábrico perellat con crujiente de su coral y buqué de frutas tropicales

LA MONTAÑA

Filete de ternera del Gironès con hígado de pato y Cabernet Sauvignon

CON GUSTO DULCE...

Florentina de mousse de mató con helado de nueces y caramelo

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava
Aguas minerales y naturales



bienvenida y aperitivos

CUCHARADITAS Y CHUPITOS

Pulpo en vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la Catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

Ceviche de corvina con cítricos

BROQUETAS

Bacalao con vinagreta de tomate

Salmón con vinagreta de cebollino

Atún con vinagreta de soja

Verduras a la brasa

Langostino con romesco

CORNETOS Y PEPITAS

Ensalada de changurro con aceite de su coral

Anchoas con emulsión de tomate

DEGUSTACIÓN DEL MAR

Erizos de mar trufados

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Vieira con muselina de ajos tiernos

Arroz del arte de los pescadores de Lloret perellat

Tapita de albóndigas de sepia con salsafins de la Selva

Tapita de ternera de Girona a la Catalana con compota de manzana y Cabernet Sauvignon



menú

EL MAR

Surtido de pescado y marisco de nuestras lonjas a la parrilla con 1/2 bogavante

CON GUSTO DULCE...

Mosaico de frutas naturales con helado de yogur

LA CELEBRACIÓN

Tarta de Boda

Cafés y licores

BODEGA

Viña Heredad Blanco de Blancos (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Tinto (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Aguas minerales y naturales

bufé

Jamón ibérico de bellota cortado delante los invitados

Degustación de quesos artesanos con nueces y pan de maíz

Huevos de codorniz fritos encima de tostaditas con bacón

BUFÉ



MENÚ INFANTIL



menú infantil opción A

EL ENTRANTE

Macarrones a la boloñesa

PLATO PRINCIPAL

Pollos con patatas fritas o

Escalope de ternera de Girona con su guarnición

LOS POSTRES

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta de boda

Refrescos y aguas minerales

menú infantil opción B

EL ENTRANTE

Canelones trufados a la crema

PLATO PRINCIPAL

Filetes de lenguado a la plancha con su guarnición

LOS POSTRES

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta de boda

Refrescos y aguas minerales



menú infantil opción C

EL ENTRANTE

Canelones de changurro de buey de mar

PLATO PRINCIPAL

Filete de ternera de Girona con su guarnición

LOS POSTRES

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta de boda

Refrescos y aguas minerales

MENÚ STAFF

EL ENTRANTE

Ensalada variada

EL MAR O LA MONTAÑA

Lomo de pescado de nuestras lonjas al horno con patatas, tomate y cebolla
o

Filete de ternera de Girona con su guarnición

LOS POSTRES

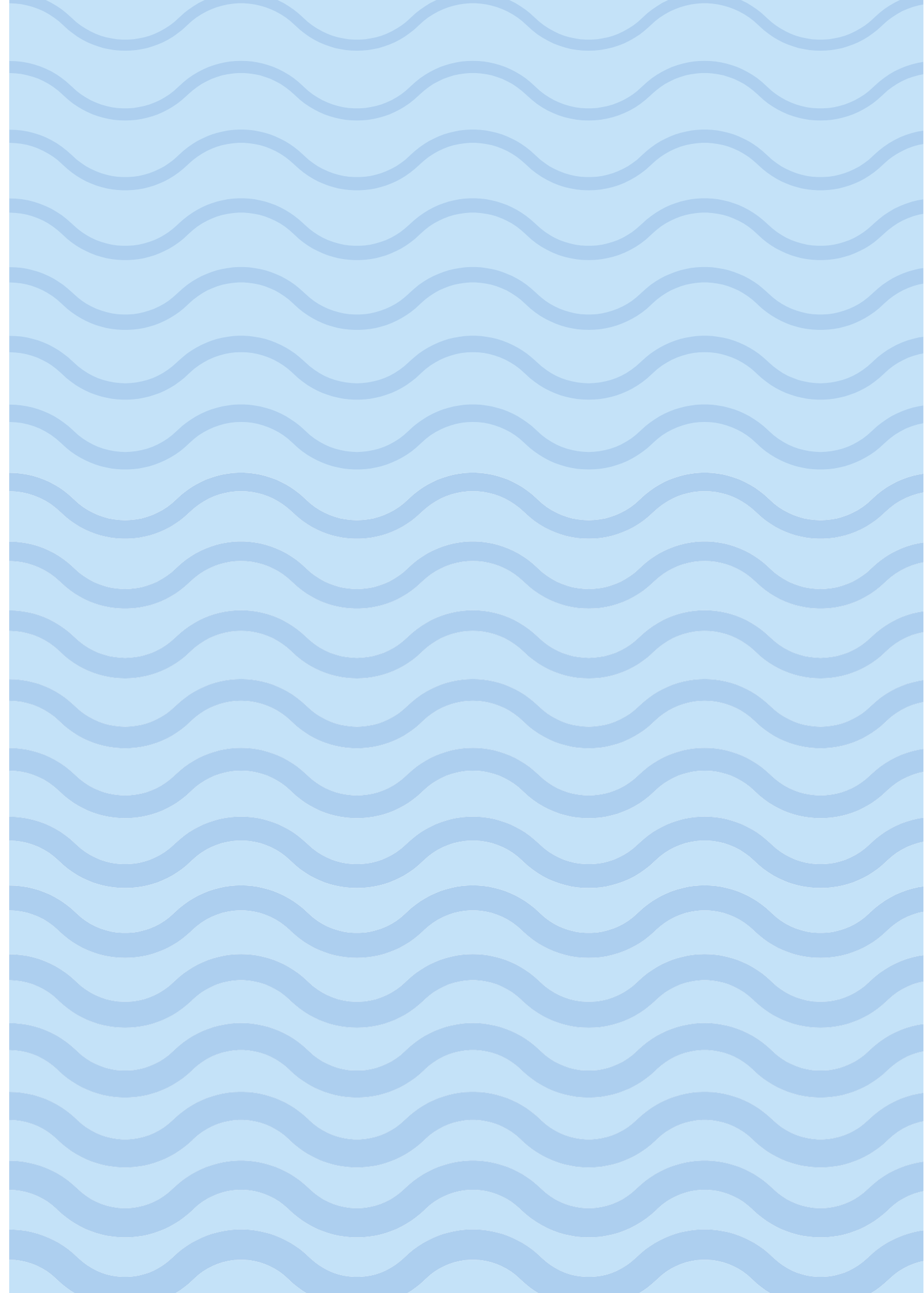
La Celebración

Tarta de boda

Bodega y aguas minerales



Los menús se pueden adaptar a intolerancias y alergias que puedan surgir, sin inconveniente para personas en concreto o bien para todo el menú previsto para el evento.





Cala Gran

www.calagranevents.com



Cala Canyelles. 17310 Lloret de Mar (Girona) Tel.: 972 364 928