

INSPIRACIÓN MEDITERRÁNEA

Las Marinas: el mar como protagonista

MISE EN BOUCHE

Almendras tostadas y aceitunas marinadas

Pan casero de masa madre con aceite de oliva virgen extra de Relleu

Croqueta de gamba alistada del Mediterráneo con su velo

PASES

Carabinero gratinado con alioli

Teja de tinta de calamar rellena de tartar de corvina ahumada

Coca de mullaor con pimientos asados, setas y anchoa del Cantábrico

Vieira con mantequilla noisette, emulsión de coral y vinagreta verde

Chipirones encebollados con polenta crujiente

Tajine de lubina de mi abuela con limón confitado de Altea

FINAL DULCE

Tarta tatin de fruta de temporada



SYLVAIN VERNAY

Experiencias culinarias privadas

INSPIRACIÓN MEDITERRÁNEA

Entre mar y Bernia: mar y montaña

MISE EN BOUCHE

Almendras tostadas y aceitunas marinadas

Pan casero de masa madre con aceite de oliva virgen extra de Rellou

Croqueta de gamba alistada del Mediterráneo con su velo

PASES

Mejillones gratinados con sobrasada de Polop

Coca con cebolla caramelizada, pimientos asados y morcilla blanca (blanquet)

Tartar de solomillo de ternera de El Blanquet con huevo de codorniz

Tajine de cordero de mi abuela con limón de Callosa d'En Sarrià confitado

Patata fondant con tartar de salmón y mahonesa de panceta ahumada

FINAL DULCE

Tartaleta de frambuesa con ganache de chocolate blanco



SYLVAIN VERNAY

Experiencias culinarias privadas

DE LA HUERTA A LA MESA

Verduras, productos vegetales y lácteos

MISE EN BOUCHE

Almendras tostadas y aceitunas marinadas

Pan casero de masa madre con aceite de oliva virgen extra de Relleu

Croqueta de boletus y su velo

PASES

Berenjena asada con Burrata, frutos rojos y piñones

Teja de arroz y alga nori rellena de tartar de algas y aguacate

Tartaleta tatin de zanahoria glaseada en miso

Royal de setas y "foie" vegetal con brioche tostado

Ravioli de ricotta, limón y hierbas con su consomé vegetal

FINAL DULCE

Piña templada con teja de almendra y pistachos tostados



SYLVAIN VERNAY

Experiencias culinarias privadas

MAÑANAS SIN PRISA

Una forma pausada de empezar el día compartiendo

Huevos brouillés, tomates confitados y chalotas sobre pan de coca frito

Empanadilla de sobrasada de la terreta, queso Brie y albaricoques

Berenjena confitada con garbanzos aliñados y salsa de hierbabuena, servida con pan casero de masa madre

Taco de nori y arroz integral con salmón flambeado

Roast beef de ternera “El Blanquet” y salsa Gribiche

Brioche de mantequilla caseros con crema de chocolate y avellana

Cake de limón de Altea con glaseado de almendra marcona

Tiramisú tradicional con bizcochos de soletilla caseros

Fruta fresca de temporada

Yogures ecológicos

Zumos naturales, café y té



SYLVAIN VERNAY

Experiencias culinarias privadas

DULCES DE AUTOR

Para una merienda, un cumpleaños o una celebración íntima

Hojaldre de manzana caramelizada con miel de nísperos de Callosa d'En Sarrià

París-Brest con crema de praliné y naranjas de Altea confitadas*

Bavarois de cerezas y pistachos

Cannoli sicilianos rellenos de ricotta y virutas de chocolate

Tarta de frambuesa y almendra

Brioche de mantequilla rellena de crema de chocolate

Tarta de limón merengada

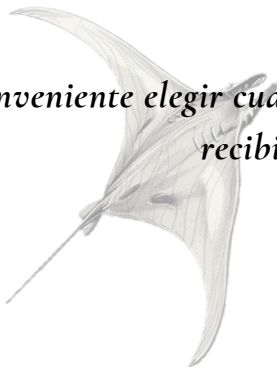
Pavlova con cremoso de mango, piña y coco

Tiramisú tradicional con bizcochos de soletilla caseros

Fruta fresca de temporada

Zumos naturales, café y té

Es conveniente elegir cuatro postres entre las propuestas mencionadas. Cada comensal recibirá en su plato esos mismos cuatro postres.



SYLVAIN VERNAY

Experiencias culinarias privadas

HORNO EN CASA

Pizzas elaboradas con masa casera de larga fermentación

Margarita no tan clásica

Base casera de tomate cubierta de mozzarella y parmesano. Acabada con albahaca fresca, crema de trufa y un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Uvas, queso pecorino y romero

Masa casera cubierta con uva roja, cebolla roja fresca, queso mozzarella y pecorino. Acabada con piñones, romero fresco y un chorrito de miel de la zona.

Calabacines asados, ricotta y limón

Base casera de tomate con calabacines asados, queso ricotta fresco y orégano. Acabada con ralladura de limón de la zona y un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Pizza «La terreta»

Base casera de tomate con blanquet y sobrasada picante kilómetro 0, queso mozzarella y tomillo fresco.

Pissaladière provenzal

Sobre una base de masa casera se colocan una cama de cebolla confitada lentamente en aceite de oliva, anchoas, aceitunas negras y tomillo fresco.

*A tu gusto**

El cliente elige los ingredientes y el chef se encarga del resto. Puede optar por crear sus propias pizzas partiendo de una base de masa casera y con o sin base de tomate.

**Si el cliente elige esta opción, se requiere reserva y elección previa de los ingredientes.*



SYLVAIN VERNAY

Experiencias culinarias privadas