

Verbena de San Juan 2025

Una noche mágica entre jardines, mar y fuego.
Gastronomía, vino y espectáculo junto al Mediterráneo.

BIENVENIDA EN LOS JARDINES

Cóctel de cava y ostra Normanda marinada al momento

APERITIVO MEDITERRÁNEO CON VISTAS AL MAR

Amenizado con la asombrosa magia de cerca del ilusionista Marc Sabat

Cortador de jamón ibérico con coca de cristal, tomate y AOVE
Selección de quesos ecológicos y confituras de Mas Brugarol (Baix Empordà)
Degustación al momento de tostaditas con patés, terrinas y sobrasada de
Mas Reixach

Blinis con salmón ahumado y mantequilla de eneldo ahumada

MARIDAJE DE BIENVENIDA:

Pròposit blanc & negre · D.O. Empordà / Visionari rosat · D.O. Empordà
Cava Parxet Bruta

CENA EN LA TERRAZA DEL RESTAURANTE SA CONCA

Durante la cena, el grupo de habaneras Llops de Mar nos transportará a la tradición marinera con su repertorio de canciones a orillas del Mediterráneo.

ENTRANTE

Canelón de pularada asada, bechamel trufada y jugo de su asado
Maridaje: Ramón Bilbao Edición Limitada · D.O. Rioja

PRINCIPAL

Suprema de rodaballo salvaje a la brasa, cremoso de céleri, mini verduras y pil-pil. Maridaje: Garoina · D.O. Empordà

PRE POSTRE

Fresas del Maresme a la vainilla y espuma ligera de frutos rojos

POSTRE

Coca brioix de Sant Joan con crema quemada y chantilly
Maridaje: Cava Familia Oliveda Reserva

Y tras la cena... que empiece la fiesta
Música con DJ residente · Barra de cócteles Espectáculo de fuegos artificiales sobre la bahía

100€ INTERIOR 120€ TERRAZA

Convocatoria a las 20.00-20.30h