



RESTAURANT  
CLAMAR

## Menú Catering

Aperitivo

Surtido de ibéricos, croquetas caseras

-----

Timbal tropical con langostinos y vinagreta de caviar de  
mújol

-----

Sorbete de limón

-----

Muslo de pato confitado con manzana  
caramelizada

-----

Pastel semifrío

Bodega:

Vino Blanco D.O Penedés

Vino tinto D.O Rioja

Cava Brut Reserva

Café y licores

Bolsa de cotillón

Uvas de suerte.

Este menú incluye cristalería, mantelería, funda de silla y  
mesas decoradas para el evento.

Precio:

Consultar precio ,otros platos y servicios