



## Menú para bodas 2

### Cóctel

Cerveza  
Agua mineral  
Coca cola  
Coca cola light  
Refresco de naranja  
Refresco de limón  
Tinto de verano  
Vino tinto Ribera de Duero  
Vino blanco de Rueda

\*\*\*

### Aperitivo

Jamón ibérico de guiñuelo con maestro cortador  
Picos de xerez  
Carrito con selección de quesos: Gorgonzola italiano, “cañarrejal” de pollos, “zorita” de los arribes del duero, “flor de esgueva” de peñañiel, cabra, cheddak, azul  
Chupito de salmorejo de sandia  
Rollitos de salmón ahumado con queso y guacamole  
Dado de calabacín con atún y cebolla con salsa agri dulce  
Rizquetas de chipirón en su tinta con núcleo de alli oli  
Saquitos crujientes de bacalao  
Cornete de micuit de oca con cecina crocant  
Gamba panko con salsa de ostras  
Ceviche de lubina con berberechos  
Mini burger de ternera con rucula y cebolla caramelizada  
Rissoto con cremoso de boletus edulis  
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano y sal maldon  
Brocheta de mozzarella con tomate y aceite de albahaca

\*\*\*

## Opcional para el cóctel

Corte de salmón noruego salvaje  
Barra de coctelería (dry martini, margaritas, mojitos, caipiriñas)

\*\*\*

## Otras especialidades

Ajo blanco de melón con caviar de algas  
Crema de guisantes con berberecho  
Canapé de queso de pata mulo con arenque ahumado y caramelo de vinagre de módena  
Carpaccio de vieira y boletus edulis  
Cucharita de boquerón con nido de escalibada  
Cucharita de chicharro de barril con tartar de tomate  
Albondigita de steak tartare

\*\*\*

## Plato principal

Ensalada de salmón ahumado, langostinos, mousse de aguacate, y esféricos de vinagre de módena  
Centro de solomillo con boletus edulis y bolitas de manzana a la reducción de la Ribera del Duero

\*\*\*

## Postres

Sorbete de mojito  
Pastel de tres chocolates

\*\*\*

## Bodega

Vino tinto crianza de la Ribera del Duero  
Vino blanco de Rueda "Cuatro Rayas Viñas Centenarias"  
Agua mineral  
Burbuja