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 guijuelo 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 peñafiel, 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 agridulce
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 burguer 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 mozarella 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
Burbujas