Menú Todo Incluido 2025

Precio: 127,00€

Cóctel + cortador y pieza de jamón o cecina

Entrantes

Creps rellenos de rabo de vaca con mousse de pato, sobre salsa de su guiso y purés variados

Principal

Merluza rellena de centollo con salsa de marisco

Solomillo de vaca al PX con parmentier y piquillos confitados

Postre

Tarta nupcial personalizada (a elegir) con helado

Bodega

Blanco verdejo Airad D.O. León

Tinto Ederra Cr. D.O. Ca. Rioja

Cava Castell d'Ordal de Freixenet

Agua mineral, refrescos y cervezas

Orujos I.G.P. de Galicia y licores variados, café, infusiones

Para bodas con más **de 100 invitados adulto**s. Precio por persona: 127 € *, consulta precio especial todo incluido menos comensales.