# Menú 3 - 2025-26

**Primero**

Ensalada templada de foie, con vinagreta de cítricos y manzana en texturas

**Segundo**

Bacalao confitado con piperrada de hongos sobre crema de calabaza

**Tercero**

Solomillo ibérico a la pimienta verde con parmentier y pimientos del piquillo confitados

**Postre**

Tarta nupcial personalizada (a elegir) con helado

**Bodega**

Blanco: D.O. Rueda, Ramon Bilbao Verdejo, // D.O. Galicia Marqués de Vizhoja // D.O. Rueda Protos Verdejo

Tinto: Matarromera Melior R. Ribera del D., //Ramon Bilbao Cr. Rioja // Protos R. Ribera del D.

Cava: Codorniu Prima Vides Brut N.,//Freixenet Vintage Rva Brut N. // Aria Brut Natura de Segura Viudas

Licores: Orujos I.G.P. De Galicia, whisky, licores, brandy, etc.

Varios: Agua mineral, refrescos y cerveza, café e Infusiones