



## Cóctel largo con un plato

**Cóctel de bienvenida** (90 minutos)

Degustación de aperitivos del chef fríos y calientes (a elegir 6 fríos y 6 calientes)

### Plato principal

Tournedós Ibérico con salsa de champiñones, acompañada de gratinado de patata y tempura de la huerta

### Postre

Postre individual o tarta nupcial

### Bodega

Tinto Rioja Crianza y Blanco Sauvignon Blanc. Cerveza San Miguel, refrescos y agua mineral

\*Este menú incluye una mesa de vinos durante todo el tiempo del cóctel.