



Menú del chef

Cóctel de bienvenida (máximo 60 minutos)

Degustación de aperitivos del chef fríos y calientes (a elegir 4 fríos y 4 calientes)

Entrante

Crujiente de mariscos sobre cordón de crema de manzana

Plato principal

Entrecot de ternera, con volcán de patata y salteado de setas, acompañado de salsa de cebolla

Postre

Postre individual o tarta nupcial (a elegir de nuestra selección) acompañado de café o infusión

Bodega

Selección de nuestra bodega de vinos, cerveza San Miguel, Tinto de Verano, refrescos y agua.