MENÚ NUPCIAL A

Precio: 75,00€

_____ Menú Nupcial A _____

Aperitivo Nupcial 12 platos

+ + +

Plato Principal (elegir uno) **:**

Salmón a la plancha con verduras salteadas al Wok

Vacío de ternera al Horno de carbón de encina .14.

Lingote de cordero con reducción de PX y patatas baby .14.

+ + +

Sorbete Nupcial : mojito, mandarina ó limón

+ + +

Tarta Nupcial (elegir una)

Tarta Massini * Crumble de Chocolate * Tiramisú .1.7.14.

+ + +

Servicio de cafés e Infusiones

Bodega Nupcial

Vino Blanco Samerola Blanc de Blancs, D.O. Terra Alta (garnacha blanca/macabeu/moscatell)

Vino Tinto Rioja Vega, D.O. Rioja , 100% Tempanillo

Cava Brut Nature Pere Bernada

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

MENU NUPCIAL A: 75 € IVA inc. por comensal

APERITIVO NUPCIAL 12 PLATOS

Bebidas del aperitivo

Vermut Izaguirre Blanco y Negro, Cerveza San Miguel y Alhambra, Refrescos, Vino DO Catalunya Blanco, Rosado y Tinto, Cava Brut Nature, Zumos y Agua mineral

Aperitivos Fríos

Chips de verduras (Yuca, boniato, remolacha, zanahoria) 1 p.p. .1.

Montaditos de Jamón Ibérico .1.

Chupito de crema de temporada 1 p.p.

Cucharita de Tartar de salmón de Islandia 1 p.p. .1.4.6.

Mini tosta con queso brie y miel 1 p.p. .7.8.

Brocheta de tomate seco, mozarrella y Pesto genovés .3.8.

Aperitivos Calientes

Croquetas de jamón ibérico 2 p.p. 1.3.7

Stick de gambas con miel picante 1

Brocheta de pulpo y patata 1 p.p 4

Mini búrguer de ternera con queso 1 p.p. 1.4.7.10

Bao de Pulled Pork con salsa kimchi 1.14.

Alergenos: 1. Cereales gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevo, 4. Pescado, 5.Cacahuetes, 6. Soja, 7. Leche, 8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10.Mostaza, 11. Sésamo, 12. Moluscos, 13. Altramuces y 14. Sulfitos