# MENÚ NUPCIAL C

Precio: 115,00€

**_____ Menú Nupcial C _____**

**Aperitivo Nupcial 12 platos + Buffet**

+ + +

**Plato Principal** (elegir uno) **:**

Cola de rape a la marinera con almejas y mejillones .1.4.8.12.14.

Ternasco de Aragón rustido con patatas panadera .7.14.

Solomillo de ternera al Horno de carbón de encina con salsa de ceps y foie .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 Cuatro Rayas Viñedos Centenarios, DO Rueda

Vino Tinto Luis Cañas Crianza D.O. Rioja

Cava Brut Nature Pere Bernada

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

**115 € IVA inc. por comensal**

**APERITIVO NUPCIAL 12 PLATOS + BUFFET**

# Masía Can Cortes

**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.

**Buffet a elegir:**

Arroz del señorito de la Masia 2.4

ó

Fideua con all i oli 1.2.4.12

**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