



Menú 3

Precio: 80,00€

Recepción

Sopita de tomate
Taquitos de tortilla
Mini flamenquines
Pincho de boquerón
Taquitos de merluza
Langostinos con bacon
Queso en su queso
Tartaleta de gambas
Brochetas de solomillo
Huevos de codorniz con salmorejo y jamón
Delicias marinas
Disco de calabacín y queso
Pincho de bacalao ahumado
Delicias ibéricas
Surtido de canapés fríos
Cerveza, refrescos, rioja crianza, manzanilla, vinos, vino dulce...

Entremeses

Individual: jamón de bellota, queso viejo y caña de lomo de bellota
Mesa redonda para 10 comensales: 2 platos de jamón por mesa y queso con pimientos caramelizado
Mariscos. Marisco individual compuesto por: gambas blancas y langostinos tigre
Sorbete (sabores varios)

Primer plato (a elegir)

Cóctel de marisco en su piña
Arroz caldoso con sabor a mar
Lomo de merluza con gambas y almejas bañadas en salsa marinera

Lomo de bacalao a la roteña

Mero relleno

Solomillo al oporto/al pedro ximénez/al ajillo/a la riojana con guarnición

Presa ibérica

Postre

Tarta nupcial o postres varios (a elegir)

1 botella de rúa vieja por mesa, vodka caramelizado

Cava

Bodega

Cerveza, refrescos, rioja de crianza, vino blanco, manzanilla de sanlúcar, lambrusco, etc.