



Menú Prado Todo Incluido

2026-2027

Precio: 135,00€

Cóctel de bienvenida 60 minutos de duración

Copa de cava rosé a la llegada

Córners incluidos

Jamón ibérico con picos de Jerez con cortador en directo

Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda

Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

Jamón ibérico con picos de Jerez con cortador en directo

Rin Ran con atún marinado y aceituna negra

Mejillones de su concha y pico de gallo

Ensaladilla de ahumados y topos de maíz

Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Minihojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo

Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja

Surtido de croquetas de jamón ibérico y chipirón

Entrantes a elegir entre

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimiento y aguacate aliñado

Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora

Ensalada de lomo de orza, cebolleta pochada, pimiento asadillo y vinagreta de miel y mostaza

Primer plato

Suprema de mero con salsa de Vermouth y berberechos en infusión de lima
Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta y yema de espárrago blanco

Sorbetes a elegir entre

Limón, mojito, mango, maracuyá, mandarina, naranja sanguina, limón con petazetas de chocolate,
manzana verde o frambuesa

Segundos a elegir entre

Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
Presa ibérica con salteado de gnoquis, acompañado de salsa de membrillo y Camenbert

Postres a elegir entre

Cheesecake con sorbete de frambuesa
Tarta nupcial

Bodega

Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena
Vinos Blancos: D.O. Penedés o D.O. Rueda Vinos
Vinos Tintos: D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero
Vinos espumosos: Cava o Moscato Frizzante
Cervezas, Refrescos y agua mineral
Café e infusiones