



# Bodas íntimas 2026-2027 Menú

## Opción 1

Precio: 75,00€

Menú aplicable desde 20 a 59 personas.

Cóctel de bienvenida 45 minutos de duración

Jamón ibérico con picos de Jerez

Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Delicias de pollo campero y salsa César

Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

Surtido de croquetitas del chef

Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja

Rincón Mediterráneo: Arroz A banda servido en directo

Bebidas incluidas

### Menú en sala privada

#### Entrantes a elegir entre

Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá

Lingote de hojaldre relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos

Ensalada de migas de pato, rulo de cabra y vinagreta de frutos rojos

#### Sorbetes a elegir entre

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

#### Plato principal a elegir entre

Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras

Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos de Piquillo

U opción pescado:

Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa con patatas al vapor  
Suprema de mero con salsa de Vermut y berberechos en infusión de lima

## Postres a elegir entre

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente  
Tarta nupcial

## Bodega

Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Copa de cava  
Café e infusiones