



Bodas íntimas 2026-2027 Menú

Opción 2

Precio: 90,00€

Menús aplicables 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

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Bebidas incluidas

Menú en sala privada

Entrantes a elegir entre

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

Arroz meloso con bogavante

Mariscada de gambas, langostinos y nécora

Sorbetes a elegir entre

Limón, mojito, mandarina, limón con petazetas de chocolate o frambuesa

Plato principal a elegir entre

Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros

Piernas y paletillas de cordero lechal asado al estilo tradicional con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

Opción pescado

Bacalao con crema de ajo negro, trigueros, germinados y patatas al vapor
Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta, y yema de espárrago blanco

Postres a elegir entre

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate

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