



Ej. Menú de boda clásico 1

Precio: 150,00€

Cóctel de 12 especialidades distintas

- ▣ Mesa de panes eco de “Pan de Barrio” con Mantequilla de “La Colmenareña”, aceite de oliva virgen ECO, frutos secos y confituras de frutas
- ▣ Chorizo y salchichón de búfalo de las hoyas de Santa Ana.
- ▣ Quesos de Colmenar Viejo de “La Suerte Ampanera” y “El Embrujo de la Sierra”
- ▣ Gazpacho eco con productos de «Envera»
- ▣ Humus de garbanzos con palitos de zanahoria
- ▣ Tortilla de patata con huevos de gallinas en libertad de las Hoyas de Santa Ana
- ▣ Torreznos de Soria con patata revolcona
- ▣ Croquetas de jamón ibérico receta de Miguel
- ▣ Gambones empanados en Salsa teriyaki
- ▣ Sepia a la plancha con alioli casero
- ▣ Taco de pollo salvaje
- ▣ Pan bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura

2ª parte, menú sentados

Entrante

Tartar de tomate con salmón ahumado

Sorbete

Sorbete de mango con helado de «Cesal ONG»

Segundo a elegir

Abanico de cerdo ibérico a la parrilla
Bacalao ali-oli de pimentón de la Vera

Postres

Tarta de queso, zanahoria o chocolate

Vistas Reales

Bebida

Vino tinto Ribera roble o crianza Rioja, vino blanco Verdejo, cerveza Estrella de Galicia con y sin alcohol, refrescos, agua, zumos y barra libre de primeras marcas después del coctel

Mesa dulce

Con variedad de chucherías a elegir.

Recena

Medias noches de pavo-queso y Nocilla.

Precio de este Menú Clásico: **150€** / persona.