

Ej. Menú de boda clásico 2

Precio: 171,00€

Cóctel

Mesa de panes ECO de “Pan de Barrio” con Mantequilla de “La Colmenareña”, aceite de oliva virgen ECO, frutos secos y confituras de frutas.
Paleta y lomo ibérico 100% bellota. (+2€)
Quesos de Colmenar Viejo de “La Suerte Ampanera” y “El Embrujo de la Sierra”
Gilda de Anchoa y boquerón en vinagre de “La anchoa sin lata”
Crema de calabaza eco de «Envera»
Rissoto de boletus
Bombón de morcilla
Cazuelita de callos a la madrileña
Zamburiñas al ajillo (+2€)
Tartar de atún rojo con aguacate sobre pan de gambas (+4€)
Volovant de Rabo de vaca de wagyu sobre cremoso de patata. (+4€)
Lomo de vaca madurada a la parrilla (+4€)

2ª parte, menú sentados

Entrante

Salmorejo ECO con huevo de la hoya de Santa Ana y jamón ibérico

Sorbete

Sorbete de mango con helado de «Cesal ONG»

Segundo a elegir

Canelones de rabo de vaca de Wagyu (+5€)
Tataki de atún rojo con parmentier de patata y alioli de aceituna negra (+5€)

Postres

Tarta de queso, zanahoria y 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 cóctel

Mesa dulce

Con variedad de chucherías a elegir.

Recena

Medias noches de pavo-queso y Nocilla.

Precio de este Menú Clásico:

Precio base 150€ + Suplementos del cóctel (+16€), Suplemento del segundo individual (+5€).

Precio Total: 171€ / persona.