



## Ej. Menú de boda cóctel 1

Precio: 130,00€

**Menú de boda cóctel con 16 especialidades distintas a elegir.**

Córner de panes eco de “Pan de Barrio” con Mantequilla de “La Colmenareña” y aceite de oliva virgen eco

▣ 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»

Vasito de humus de garbanzo con palitos de zanahoria

▣ Tortilla de patata con huevos de gallinas en Libertad de las «Hoyas de Santa Ana»

▣ Croquetas de boletus receta de Miguel

Patata enrollada con chistorra

Cazuelita de callos a la madrileña

Gambones empanados con salsa teriyaki

Bombón de morcilla con manzana caramelizada

Torrezno de Soria con patata revolcona

▣ Sepia a la plancha con alioli casero

▣ Cucurucho de pescadito frito con mahonesa de cítricos

▣ Taco de pollo salvaje

▣ Pan bao de costilla de cerdo ibérico a baja temperatura

### Postres

Tartas de queso, zanahoria y chocolate

### 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: 130€** / persona.