



Menú boda completo

Precio: 35,00€

Cóctel (ver opciones en primera página)

Primer plato (Elegir una opción)

Entrantes

Entremeses Individuales (Jamón ibérico recebo, queso manchego, caña de lomo, langostinos, ensaladilla rusa y lomo a la sal)

Vieira de hojaldre con cocktail tropical de mariscos sobre juliana de lombarda

Vieira Gratinada rellena de marisco con fondo de crema de gambas

Ensalada templada de queso de cabra y langostinos **+1,00 €**

Entremeses variados ibéricos **+ 1,00 €** (Un plato de cada variedad para cada cinco personas)

Entremeses individuales ibéricos **+ 2,25 €** (Jamón ibérico bellota, queso de oveja, chorizo ibérico, salchichón ibérico, caña de lomo ibéricos, rollitos de salmón a la Navarra y tostas de queso fresco y anchoas).

Entremeses especiales Las Villas **+1,90€** (Jamón ibérico bellota, Caña de lomo ibérica, queso de oveja, cogollitos con anchoas, alcachofa natural, tostadita de bacalao ahumado).

Cremas y sopas (también pueden ser segundo plato)

Crema de langosta con tropezones de marisco y picatostes.

Vichyssoise (crema de puerros naturales) con picatostes y viruta de huevo.

Segundo plato (Elegir una opción)

Pez espada a la sidra, a la plancha, en salsa de almendras o a la Naranja (con judías verdes salteadas con jamón y guarnición de presentación según salsa)

Lomos de merluza a la marinera

Lomos de dorada con crema de espinacas y piñones

Rodaja de merluza al cava o en salsa verde con gula con almejas y mejillones al vapor **+ 0,60€**

Brocheta de rape y vieiras con salsa verde con almejas y gambas salteadas

Suprema de salmón a la crema de gambas **+0,90 €** (con judías verdes salteadas con jamón y rodaja)

Hotel Las Villas de Antikaria

de naranja)

Rape a la marinera o a la vasca + **1,20 €**

Mero en salsa verde +**1,50 €**

Suprema de salmón a la florentina + **0,90 €** (con espinacas y pasas de corinto)

Dorada al horno + **1,20 €** (guarnición de tomate provenzal y judías verdes salteadas)

Lubina a la espalda con ajoaceite, jamón y gambas +**1,50 €** (guarnición de tomate provenzal y judías verdes salteadas)

Mariscos

Viera de hojaldre con cocktail de mariscos sobre juliana de lombarda.

Langostinos del Mediterráneo en dos salsas + **1,50 €**

Mariscada individual + **4,50 €** (Langostinos tigre, gambitas de Huelva, conchas finas, cigalas de Sanlúcar, pata de centollo y salmón ahumado).

Mariscada Variada (para cinco personas) +**2,40 €** (Langostinos tigre, gambitas de Huelva, conchas finas, cigalas de Sanlúcar, pata de centollo).

Sorbete en copa + **1,50 €** (Limón, mandarina, coco, piña y manzana verde).

Tercer plato (Elegir una opción)

Carrillada ibérica en salsa española (guarnición de champiñón salteado y patatas campesinas)

Jamón al horno en salsa de Oporto (guarnición de champiñón salteado y patatas campesinas)

Medallón de solomillo a la andaluza, a la pimienta (guarnición de verduritas salteadas y patatas campesinas)

Medallón de solomillo al Jerez con pasas de Corinto (guarnición de verduritas salteadas y patatas campesinas)

Medallón de solomillo al estilo Diana (guarnición de verduritas salteadas y patatas campesinas)

Solomillo de cerdo a la brasa con finas hierbas (guarnición de manojito de espárragos, mojo picón y patatas campesinas)

Secreto ibérico a la plancha + **0,90 €** (guarnición de manojito de espárragos, mojo picón y patatas al horno)

Presa ibérica a la pimienta verde o en salsa encebollada + **1,20 €** (guarnición de manojito de espárragos y patatas a la murciana)

Redondo de ternera mechada en su jugo

Entrecot de ternera en salsa de vino español + **1,90 €** (guarnición de setas silvestres y patatas campesinas)

Hotel Las Villas de Antikaria

Entrecot de ternera con toque de pimienta steak + **1,90€** (guarnición de salteado campestre y patatas campesinas)

Solomillo de ternera al ajo tostado (gratinado) + **4,00 €** (guarnición de espárragos plancha y setas al horno)

Solomillo de ternera macerado al vino tinto + **3,50 €** (guarnición de manojito de espárragos y patatas campesinas)

Chuletón de ternera de Ávila + **5,50 €** (guarnición de patata asada y pudding de calabacín)

Medallones de pierna de cordero con salsa de romero + **3,50 €** con espárrago y calabacín a la plancha, y pastel de verduras

Postre (Ver penúltima página)