



Menú 1 Bodas

Cóctel de bebidas y aperitivos

Queso fresco, albaricoques en pan de nueces
Foie y chutney de higos en pan de especias
Salmón, queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
Queso de cabra y manzana
Gamba, chutney de mango en pan de tomate
Jamón y queso de nuez con miel
Tomates cherry, calabacín y parmesano

Primer plato

Ravioli crujiente de bogavante sobre crema marinera y flor de alcachofa

Segundo plato

Lomo de gallo de san pedro en salsa mery y salteado de espárragos y gambas...

Sorbete

Sorbete de limoncello y fresas

Tercer plato

Lomos de solomillo ibérico al horno en salsa oporto gratinado de jamón de bodega acompañado de patata provenzal rellena de parmesano.

Postre

Mousse de chocolate blanco y corazón de frambuesas.
Tarta nupcial de bizcocho de almendras casero recubierta de yema de huevo caramelizada
Cafés y licores.

Bodega

Vinos blancos Rioja o Rueda

Salón Evento

Vinos tintos Rioja
Aguas, refrescos y cervezas
Cava brut nature