



Menú 2

Aperitivos

Bufet de quesos: 12 tipos de quesos (nacionales e importación)

Selección de canapés fríos La Verea (a elegir 8 variedades)

Mini pinchitos taquitos de mero al limón

Bacón con langostinos

Croquetas de cola de toro

Twister de langostinos tiras de chocos de Huelva

Bandejas al centro de la mesa (para 10 comensales): 3 bandejas chacina ibérica variada (jamón 100% raza ibérica, queso puro de oveja, caña de lomo de bellota)

3 bandejas de gambas blancas de Huelva

Primer plato

Suave crema de salmorejo con huevos de codorniz y jamón

Revuelto a la antigua con bacon y crujiente de jamón

Revuelto mar y campo

Cóctel de marisco imperial con bolitas de melón

Ensalada de langostinos, naranjas, nueces y aguacates

Arroz ibérico

Arroz caldoso marinero

Sorbete de limón al cava

Segundo plato (a elegir)

Solomillo de cerdo con salsa de almendras

Solomillo de cerdo ibérico al foie y reducción de Pedro Ximénez

Abanico ibérico a la parrilla

Carrillada ibérica al Marqués de Cáceres

Patatas panaderas y judías verdes con jamón

Postre

Tarta nupcial

Café y cava

Bodega

Cerveza, vino blanco, rioja crianza, manzanilla, refrescos, Pedro Ximénez, agua.