



## Menú 3

### ZONA DE ENCUENTRO

Cóctel de bienvenida (1 h 30 min)

Selección de 16 aperitivos · Degustación de vinos de la tierra · Botellines helados · Refrescos

### BUFET DE QUESOS

12 Tipos de quesos nacionales e importación con panes surtidos, frutas y compotas .

### ENTRADAS PARA COMPARTIR

(1 bandeja por cada 4 comensales)

Jamón ibérico de bellota 100% · Gambas blancas de Huelva

### PRIMER PLATO (a elegir)

Arroz marinero con langostinos y chocos · Arroz meloso con carrillada · Revuelto Jamón, gambas y boletus ·  
Ensalada de langostinos, aguacates y cítricos.

Sorbete de limón al cava

### SEGUNDO PLATO (a elegir)

Solomillo de cerdo en su jugo con mojo de almendras · Abanico ibérico con mojo de almendras · Carrillada al  
vino tinto o Pedro Ximénez  
Guarnición de patatas panaderas y verduras salteadas con jamón

### POSTRES

Esfera de Ferrero Roche · Red velvet · Mousse de queso y confitura de higos · Mousse de tocino de cielo y  
queso · Café e infusión · Cava

### BODEGA

Cervezas · Blanco Verdejo · Frizzantes · Tinto Ribera del Duero (crianza) · Manzanilla · Pedro Ximénez · Agua  
mineral · Refrescos · Zumos

### BARRA LIBRE

3 horas (ampliables) · Primeras marcas · Candy bar · Recena de pizzas y mini hamburguesas

Dj de regalo durante todo el evento y las 3 horas de barra libre ( mínimo 120 comensales adultos )