



Un menú de tantos

Aperitivo de recepción

Empanadas - atún – zamburiñas- carne- bacalao con pasa- torriscos -

Barca de melón con jamón de pato

Montados variados de galletas mariñeiras

Tostas de prensados a la gallega

Brochetas de cherry, anchoas y aceitunas

Minitartaletas de queso y ahumados

Espeto de gambón

Mini- croquetas de boletus y perdiz

Zamburiñas aliñadas al limón

Berberechos a la gallega

“Pota” de mejillones al vapor

Jamón ibérico d. O. Con cortador de jamón

Mesa de quesos con d. O

Pulpo a feira con pulpeiro

Plato principal

Bogavante azul al vapor con tartaletas rellenas

Barca de mariscos: cigalas al vapor, centollo en agua de mar, buey de mar al laurel y langostinos al vapor.

Lomos de rodaballo a la plancha con salsa fría de pimientos y cono de langostino

Sorbete de piña colada

Solomillo de ternera gallega a la pimienta de jamaica con arroz pillaf

Postres

Tarta nupcial "milhojas"

Teja artesana de almendra y miel con helado

Bodega

Aguas minerales y refrescos
Albariño d. O rías baixas “condes de alberei”
Mencía d. O. Ribeira sacra “vía romana”
Cava brut nature "elyssia" pinot noir
Cafés e infusiones
Selección de licores y aguardientes