



## Menú de boda

Precio: 55,00€

### Cóctel de bienvenida

Salmorejo

Cucharitas de risotto de setas variadas y parmesano y croquetas caseras (2 variedades)

Brocheta de ave y calabacín teriyaki grissini de jamón ibérico

### Entrante

Ensalada de pato confitado con emulsión de naranja natural

### Primer plato

Merluza gratinada con almendras y mostaza a la antigua

### Una pausa

Sorbete de mandarina

### Segundo plato

Secreto ibérico con verduritas y confitura de conferencia

### Postre

Torrija brioche con espuma de yogur y frambuesa

### Bebidas

Vino blanco: Vallobera vino crianza D.O. Rioja: Edulis

Cava B.E.A Brut

Agua, refrescos y café