



Propuesta de menú tradicional

Aperitivos fríos

Agujitas de ternera

Crema de salmorejo de cerezas con guinda y melón

Hojaldrito caramelizado con mousse de foie y reducción de Pedro Ximénez

Barquitas de Aranjuez

Pincho de langostino y huevo de codorniz con salsa suave

Mini gofre de patata y salsa brava

Piruleta de chocolate blanco y foie con arándanos

Aperitivos calientes

Costrini de gorgonzola, nueces y miel de caña

Langostino crujiente con salsa de cilantro

Croquetas de cola de toro

Somosa de carrillada

Puesto de pescaíto frito

Buñuelos de bacalao

Delicias de choco

Adobito sevillano

Estación de vinos vista al público

Tapitas caseras

Merluza a la Roteña

Cazuelita de bacalao dorado

Mesa mexicana

Nachos

Fajitas y burritos

Buffet de quesos

Ignacio Ochoa Catering

Selección de quesos acompañado de grisinis, regañás, mermeladas, miel, frutos seos y fruta

Jamón Ibérico

Mesa de botellines

Almuerzo/cena

Entrante en mesa gambas de Huelva y langostinos de Sanlúcar

Sorbete natural

Solomillo en salsa de boletus con cebollitas caramelizadas y patatas avellana

Postre

Souflé de merengue flambeado al ron

Café e infusiones

Bodega