



Menú Mariscada

Precio: 94,00€

Cóctel de bienvenida

11 aperitivos fríos

Tabla serrana con 5 variedades

Tabla de quesos con 13 variedades y confituras, miel, uvas y frutos secos

20 aperitivos calientes

6 cazuelitas a elegir

Al centro de la mesa

Mariscada de gambas de Huelva, langostinos tigre, langostinos blancos, mejillones rojos y cigalas con guarnición gourmet.

Plato principal

Presa ibérica a la mostaza antigua con guarnición de calabaza a la crema

Postre

Tartas caseras al gusto

Bodega

Vino tinto (a elegir)

Rioja Crianza (Ramón Bilbao, Beronia o Viña Real Magnun)

Ribera Roble (Conado de Oriza o Fuentespina)

Hacienda Cantalapiedra

Vino blanco (a elegir)

Friseé, Primavera árabe, Cune Rueda Verdej, Frangantia 5,5 o Maestrante.

Copa Brindis

Cava Freixenet semiseco

Bebidas incluidas

Cerveza con y sin

Lambrusco

Manzanilla

Vino dulce

Refrescos

Agua mineral

Zumos