



## Menú Boda Gala - cóctel + tres platos + postre

Precio: 155,00€

### Cóctel de bienvenida

Jamón de Jabugo con picos de Jerez  
Huerto de tomates secos sobre arena de pesto y parmesano reggiano  
Bombón de foie con crujiente de almendras  
Cucharita de salmón ahumado con salsa de nata agria y mujol  
Mini crepes rellenos de queso fresco con pasas y piñones al aroma de naranja  
Capirotos de langostinos.  
Croquetitas de boletus con jamón de bellota  
Sobrecitos de queso de cabra con salsa de arándanos  
Sushi y Makis variados con salsa de soja y wasabi  
Brocheta de pollo marinada al azafrán con salsa de mango y curry

### Entrante

Milhojas de foie, setas y manzana caramelizada con frutos secos a la vinagreta dulce de miel

### Primer plato

Lomos de merluza al aroma de trufa y con salsa de cava.

### Segundo plato

Solomillo de buey a la broche salsa de Pedro Ximénez, con flan de patatitas gratinadas y atadillo de espárragos trigueros

### Postre

Tarta árabe de obleas fritas, crema inglesa con almendras escarchadas y frutos rojos del bosque.