



Sentados a la mesa 1

Precio: 137,50€

Cóctel de bienvenida

Cup de frutas y alcohol o limonada helada con chips de bravas y aceitunas aliñadas

Al llegar

Maestro cortador de jamón ibérico a cuchillo

Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

Aperitivos de bienvenida de pie

Estación de quesos gallegos y españoles D.O.

Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas

Estación de croquetitas caseras variadas

Tostas mariñeiras de pisto ecológico con huevos de codorniz

Delicias heladas de melón al cava

Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry

Sentados en la mesa

Langostinos al aroma de laurel

Gambones a la plancha flambeados al bourbon

Vieiras al estilo tradicional

Pescado (a elegir)

Lomo de merluza a la parrilla en salsa de langostinos y verduritas

Lomo de merluza al vapor con cachelitos y su ajada

Sorbete

Sorbete de limón al cava o de mandarina y vodka

Carne (a elegir)

Carrilleras estofada al mençía en su jugo con guarnición de verduritas salteadas y patatas

panaderas

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de membrillo y cerveza

Postre

Tarta nupcial (consultar precios) o postre individual (a elegir)

Estación de tartas: bombón Ferrero Rocher, zanahoria con queso, crema y nuez, chocolate con

galleta Oreo, queso con frutos silvestres, lima...

Estación de chocolates y cakes caseros

Fuente de chocolate y brochetas de frutas

Buffet de chuches

Bodega

Vino Tinto: Rioja Crianza o Ribera del Duero o Mencía

Vino Blanco: Albariño D.O. Rías Baixas o Ribeiro

Cava Freixenet Carta Nevada Brut

Aguas minerales naturales y refrescos

Cerveza Estrella Galicia y 0% (con grifo opcional)

Cafés e infusiones

Chupitos de la tierra