



## 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 mención en su jugo con guarnición de verduritas salteadas y patatas

# Restaurante Zaka

---

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