



Sentados a la mesa 2

Precio: 148,50€

Cóctel de bienvenida

Vermut y coctelería tropical

Mojito con lima rayada, limón al cava, piña y ron añejo, daiquiri de fresa 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 empanadas gallegas tradicionales variadas

Estación de croquetitas caseras variadas

Estación de ibéricos y bellota: chorizo, salchichón, longaniza picante, lomo, paleta

Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry

Sentados en la mesa

Camarones al aroma de laurel

Cigalas Vivas de Marín nº1 al vapor en sal de Guérande

Vieiras al estilo tradicional

Pescado (a elegir)

Brocheta de rape y langostinos con risotto cremoso del mar

Rape con almejas estilo tradicional

Medallones de rape albardado en panceta ibérica y croquetón marinero

Sorbete

Sorbete de limón al cava o de mandarina y vodka

Carne a elegir

Solomillo al queso de arzúa con su guarnición
Entrecot de ternera o buey, wok de verduritas y jugo de carne
Codillo asado a fuego lento con su salsa y patatas panadera

Postre

Tarta nupcial (consultar precios)
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 (a elegir)

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)