



## Sentados a la mesa 3

Precio: 158,50€

### 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  
Delicias heladas de melón al cava  
Brochetas de queso gouda con tomatitos cherry  
Crujientes de pollo y sésamo en salsa agri dulce

### Sentados en la mesa

Cigalas Vivas de Marín nº1 al vapor en sal de Guérande  
Gambones flambeados a la plancha  
Vieiras al estilo tradicional

### Pescado (a elegir)

Rodaballo braseado en salsa de nécora y patata risolada  
Rodaballo a la plancha, ragout de setas, patatas confitadas e infusión de pimentón dulce  
Rape negro con almejas en salsa al albariño

### Sorbete

Sorbete de limón al cava o de mandarina y vodka

### Carne (a elegir)

Entrecot de ternera gallega con patatitas duquesa, espárragos trigueros y zanahorias baby  
Entrecot de ternera gallega a la plancha con gratén de patatas, crema de castañas y orejones

salteados

## 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)