



## Sentados a la mesa 5

Precio: 147,50€

### Al llegar

Maestro cortador de jamón ibérico a cuchillo  
Pulpeiro con pulpo "á feira" de O'Carballiño

### Aperitivos de bienvenida de pie

Estación de croquetitas caseras varias  
Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas  
Showcooking de pimentitos de padrón  
Brochetas de gouda o tetilla con tomatitos cherry con aceite a las finas hierbas  
Tostas mariñeiras de micuit de pato con miel, delicias y confituras de la tierra

### Sentados en la mesa

Cigalas Vivas de Marín nº1 al vapor en sal de Guérande  
Gambones flambeados a la plancha  
Bogavante vivo a la plancha con cristales de sal y aceite de su coral

### 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)