



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)