



## Sentados a la mesa 6

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 variadas  
Estación de ibéricos y bellota: chorizo, salchichón, longaniza picante, lomo, paleta  
Estación de empanadas gallegas tradicionales variadas  
Calamares fritos al limón  
Mini creps de cóctel de marisco

### Sentados en la mesa

Salpicón de bogavante vivo con crema de Módena y cebollino o ensalada templada de vieiras y  
verduritas confitadas  
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 verduras  
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 menchía en su jugo con guarnición de verduras salteadas y patatas  
panaderas solomillo de cerdo ibérico con salsa de membrillo, cerveza y jugo de carne  
Carne melosa de ternera al Pedro Ximénez

## 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)