



Bodas 2026 - Cuevas Romanas

Cóctel

Aperitivos fríos

Jamón ibérico del valle de los Pedroches
Queso de oveja con leche cruda manchego
Caña Ibérica de los Pedroches
Panecillos de queso Cabrales con compota de manzana
Gelatina de yogur con nueces glaseadas
Pan de Melva con revuelto de calabacín y fideos de jamón ibérico
Tostas de morcilla de Burgos con cebolleta francesa
Tira de hojaldre con Mouse de anchoas
Laminado de maíz con brandada de bacalao
Crema de queso con pimiento caramelizado
Cucharita de boronía con atún
Salpicón de gambas, bacalao y naranja
Tartaletas de mazamorra

Aperitivos calientes

Delicias de queso rellenas de carne membrillo
Albóndigas de ciervo en salsa agri dulce
Crujiente de lomo con crema de ajo
Daditos de rosada al limón
Solomillo mechado en aceite de oliva
Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza
Laminado de champiñón al ajo tostado
Croquetas de ave
Pechuguita de codorniz en escabeche y pepinillo
Vol au vent de salmón ahumado con salsa holandés
Bolitas de flamenquín

Seleccionar 14 o 18 platos. Tiempo del cóctel: una hora.