



## Menú de boda

### Cóctel de bienvenida

Bombón de foie con almendra crocante  
Brocheta de pulpo con cremoso de patata y aceite de pimentón  
Tataki de sardina con alioli de mango  
Gazpacho de remolacha  
Vasito de ensalada capresse  
Cucharita de bacalao a baja temperatura con crema de calabaza  
Cigarrillos de Gallo Pedro con ajoblanco de pistachos  
Minipavía de merluza con tempura de avellana  
Croquetas melosas de jamón ibérico  
Cazuela de risotto de pulpo con queso parmesano  
Tacos templados de pimiento, pollo y crema de cheddar  
Jamón ibérico

Bebidas del cóctel y cerveza en hielo

### Primer plato

Crep de bacalao al pil-pil sobre cama de tomate Raf

### Segundo plato

Presa ibérica confitada en aceite de tomillo con pisto artesano de calabaza y trigueros

### Postres

Tartita horneada de queso con caramelo de Oporto

### Vino blanco

Ramón Bilbao

### Vino tinto

D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso

# Eventos Cortijo Doña Lola

---

## Bebidas

Agua, cerveza y refrescos

Cafés y té

Cava Jaume Serra Brut Nature