



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