



## Menú 136€

Precio: 136,00€

### Unos exquisitos entrantes a compartir

- \*Bacalao ahumado sobre lecho de tomate natural, regado con aove.
- \*Foie de oca con confitura de frambuesa y cebolla caramelizada.
- \*Queso de cabra horneado, con cebolla confitada.
- \*Pulpo a la brasa sobre cama de puré de patatas y aove.

### Entre plato y plato

Sorbete de mandarina.

### Como broche de oro

Entrecot a la brasa con salsa roquefort y pimienta, acompañado de patata panadera, tomate cherry y pimienta del padrón.

### Para terminar nuestro postre

Tarta árabe con azúcar glas, almendras y base de dulce de leche.

### Bodegas cune

Blanco verdejo

Tinto rioja crianza o tinto ribera de duero roble (a elegir en la degustación de menú)

### Bebidas

Agua mineral, cerveza, refrescos, cava, sidra, café, pastas y licores.

### Servicios incluidos

- Cóctel de 1h.
- 1 cortador con jamón ibérico al corte, incluido siendo mínimo 50 invitados adultos. Siendo más de 170 invitados, se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados, se incluyen 3 jamones.
  - Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano (mínimo 50 invitados adultos), hasta las 21:00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano (mínimo 50 invitados adultos), hasta las 3:00h.
  - Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
  - Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel
- Actuación de saxofonista en cóctel.

# El Manjar de Talamanca

---

Servicio de dj durante todo el evento 300€ + 21% iva