



Menú Alegría de Córdoba

Precio: 85,00€

Cóctel de bienvenida (1 hora)

Fríos:

Jamón ibérico
Queso añejo
Mini bol de salmorejo
Cucharitas de marisco
Nachos crujientes
Tartaletas de ensalada tropical
Tartaletas de patatas con ali-oli
Tartaletas de crema de queso y jamón
Tartaletas de atún
Tartaletas de ensaladilla
Mejillones a la Vinagreta
Orza de gazpacho andaluz
Orza de sangría al cava

Calientes:

Bolitas de flamenquín
Berenjenas crujientes a la miel
Alpaca de jamón con patatas paja
Delicias de pollo
Tostas al roquefort
Tostas de bonito escabechado
Dátiles con bacón
Daditos de bacalao
Tostas de salmón
Tostas de queso y bacón
Chistorra en pan de pueblo

Los Jardines Del Cardador y Cardador Sierra

Primer plato

Bacalao a la andaluza sobre lecho cremoso
Merluza Rellena de Marisco sobre salsa de Pimiento del Piquillo
Pastel de salmón y gambas

Segundo plato

Redonditos de solomillo de cerdo a la pimienta con patatas al graten
Suprema de codillo Asado con cohollo al ajillo.

Postre

Tarta nupcial artesanal acompañada de porción de caramelo, chupito de chocolate con P.X. y fruta natural

* 3 Horas de barra libre de primeras marcas amenizada con gominolas y frutos secos.

Bodega:

Rivera del Duero
Fino Montilla-Moriles
Vino Joven
Lambrusco
Cerveza
Refrescos
Zumos
Agua Mineral