

Menú nupcial nº 4

Precio: 99,50€

Cocktail

Bebidas: vinos, refrescos, vermuts y cervezas en cubos de zinc con hielo

Aperitivos:

Corte de regañá de tinta con ensaladilla de ahumados

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Pepito de atún con mantequilla trufada

Samosas de pollo al curry

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

Estaciones temáticas

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

Mesa de croquetas: jamón, boletus, bacalao y txangurro

Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

Catering Ya

Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)

Entrantes individuales

Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos

Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica

Nota: Puedes cambiar un entrante individual por dos entrantes centrales (sin coste)

Sorbete

Mandarina

Plato principal (escoger carne o pescado)

Carne: secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y simia

Pescado: bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico

Postre

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Tarta nupcial (mini porciones degustación): red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras

Bebidas

Vino tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado).

Café, infusiones y cava.

En bodas de verano: café y limón granizado