



Menú nupcial nº 5

Precio: 100,50€

Cocktail

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

Aperitivos:

Tartar de atún con chutney de tomate sobre crujiente de gamba

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Corte de regañá de tinta con ensaladilla de ahumados

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Pepito de atún con mantequilla trufada

Samosas de pollo al curry

Estaciones temáticas

Mesa de quesos: 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas

Platito de arroz: arroz a banda y arroz de secreto con setas

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

Huevos de codorniz a la mallorquina

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

Entrante individual

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

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

Sorbete

Mandarina

Plato principal (escoger carne o pescado)

Carne: carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero

Pescado: lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curry

Postre

Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos

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