# Menú nupcial nº 5

Precio: 100,50€

**Cocktail**

Bebidas: vinos, refrescos, vermuts 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

# Catering Ya

**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