

Menú 3

Precio: 134,00€

Entrantes:

Bogavante al horno
Vieiras a la plancha

Primer plato:

Lubina con salteado de verduras y tinta de chipirones

Segundo plato:

Presa ibérica, trigo y mostaza de uva

Completa tu menú:

Barca de marisco: cigala, nécora, buey y langostino (consultar precio)

Cordero lechal al horno (consultar precio)

Sorbetes de limón, mandarina, mojito... (+ 1,5 € /pax.)

Postre

Tarta nupcial

Prepostres (a elegir una variedad) (+ 2 € /pax.):

Maracuyá, coco y espuma de frambuesa
Crema de cítricos, galleta rota y sorbete de limón
Yogur, mango y helado de nata
Maracuyá, coco y frambuesa
Gin Tónic (gelatina de Gin, espuma de tónica y helado de limón)

Bebidas

Agua, refrescos, café y aguardientes
Vino blanco D.O. Rías Baixas
Vino tinto D.O. Rioja, Ribeira Sacra o Ribera del Duero
Espumoso Gallego

Nota: Los menús tan sólo son una muestra de lo que se puede hacer.

Consulte con nosotros para preparar menús a medida.

*__Precio de cocktail y menú__ (IVA no incluido 10%).