



Menú 3

Precio: 134,00€

Entrante

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

Postre

Yogur, mango y helado de nata
Tarta nupcial

Bodega

Pan, agua, refrescos, café y aguardientes
Vino blanco D.O. Rías Baixas
Vino tinto D.O. Rioja, Ribeira Sacra o Ribera del Duero
Cava Brut Nature

*Precio de cóctel y menú (IVA no incluido, 10%).