Menú Boda Cóctel

Aperitivo (bebida)

Cóctel de bienvenida

Barra libre durante el aperitivo de vinos, cervezas, refrescos, zumos y aguas

Aperitivos fríos

Gazpacho

Colita de langostino con tomate macerado

Coca de escalibada y anchoa macerada en aceite de oliva virgen

Bombones de foie

Tosta de Salmón Ahumado con salsa tártara

Tataki de atún

Tartar de salmón

Guildas

Aperitivo caliente

Mini hamburguesas duroc

Mini burritos de res y pico de gallo

Buñuelo negro de bacalao con alioli de manzana

Cilindro de Pomme con salsa de ajo y oliva

Pollo de Corral son salsa tropical

Tortelloni con salsa de setas

Huevos estrellados con jamón de bellota

Calamar de potera en tempura doble malta y mayonesa de lima

Tequeños con salsa de miel y mostaza

Croquetas artesanas

Chupa chup de cordero

Dados de filete perigourdine

Bao de ternera con salsa tártara

Bacalao a la muselina de ajo

Buffets incluidos

Quesos acompañados de mermeladas, frutos secos, panes variados y fruta fresca
Embutidos ibéricos y del país con pan y tomate
Buffet de fideuá
Arroz Ibérica

Postres

Chocolate blanco y maracuyá
Milhojas de vainilla
Tarta idiazábal
Queso fresco con fresas
Jijona
Chocolate negro con frambuesas
Texturas de chocolate

Sorbetes:

Limón
Manzana
Piña