



Menú de boda Tokio. Menú 5

Precio: 132,00€

Cóctel de recepción (fríos)

Chupito de salmorejo con toque de almendra y naranja
Queso relleno de manchego con uvas
Mini cucurucho de aguacate con gamba y petazeta
Trufitas de mousse de pato con piñones y frambuesas
Cuchara de tartar de salmón

Cóctel de recepción (calientes)

Brocheta de pollo y piña con curry de mango
Hogaza de pueblo rellena de chistorra de Zubiri
Tartaleta de revolconas con torrezno de Soria
Minibrick de Morcilla con piñones y orejones
Brochetita de solomillo y setas

Cóctel de recepción (bebidas)

Agua mineral y refrescos
Zumos variados
Cervezas
Vino tinto D.O Rioja
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Menú de Boda Tokio

Entrada

Salpicón de mariscos y rape alangostado con piñones y vinagreta al Pedro Ximénez

Pescado

Merluza estilo Bermeo con gambas y almejas con guarnición de hatillo de trigueros y patatas vapor

Sorbete a elegir

Carne

Paletilla de cordero asado a baja temperatura con panadera y tomate relleno

Postre

Tarta nupcial y helado a elegir

Sobremesa

Café e infusiones, licores, cava

Bebidas

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Agua mineral

Refrescos

Incluye recena.

Precio antes de IVA: 120,00 €.