



Menú promoción - Para bodas en 2024

Precio: 80,00€

Aperitivos fríos

Chips de verduras y tubérculos
Piruletas de parmesano y semillas de amapola
Olivas callosina marinadas
Bombón de queso de cabra con miel de almendras
Tosta de escalivada con sardinas ahumadas y olivada negra
Chupito de melón de murciano con menta y crujiente de jamón de bodega
Esfera de foie y mango caramelizado

Aperitivos calientes

Papelinas de pescadito frito con aromas de lima
Mini hamburguesas de ternera (queso, rúcula, cebolla confitada)
Mini croquetas cremosas de jamón ibérico
Brocheta de pollo del corral al curry
Estación de paella de montaña y fideuá marinera

Principal en mesa (a elegir)

Solomillo de ibérico a las cinco pimientos con mil hojas de patata y salteado de verduras naturales
Lomo de bacalao con gratén de ali oli sobre crema de espinacas frescas

Y por último, lo más dulce

Pastel de ceremonia con biscuit crocanti con chocolate

Bebidas de la casa incluidas

Vino blanco
Vino tinto
Cava

Cervezas
Refrescos
Aguas naturales
Café y té