



Ejemplo menú boda 3

Precio: 120,50€

Vosotros mismos podéis confeccionar vuestro menú en base a nuestro catálogo (Solicítalo)

MENÚ 3:

Aperitivos:

Vasito crema de nécoras con su crujiente
Tosta de micuit de pato con frutos rojos y polvo de almendra
Cazuelita de pulpo del pedrero con parmentier de patata y escama de pimentón
Cucharita de troncos de bonito del norte, tomate de la tierra, aliño de miel y mostaza
Tataki de atún rojo con mayonesa de jengibre
Bocaditos de pixín con ali oli suave
Mini cachopo relleno de cecina y queso de cabra
Mini tortos de cochinita pibil y cebolla morada

Corner:

Buffet de quesos asturianos y sus panes by Aitor Vega

Menú:

Lubina salvaje con muselina de cava y braseado de verduritas
Pitu de caleya en su jugo con risotto de la huerta
Coulant de chocolate, crumble de oreo y helado de vainilla

Incluye bodega nº 1 (ver ficha de bodega)

En la barra libre:

Mini bollines preñados, pulguitas de pollo y guacamole, empanada de bonito

Precio sin IVA (10%)