



Menú de boda

Precio: 200,00€

Cóctel

Tartaleta de bavette ahumada y hummus de garbanzo
Croqueta ibérica
Gilda de atún marinado
Paté en croute
Grisini de picaña madurada

Entrante

Gamba roja del mediterráneo en tartar y sus corales al ajillo

Plato principal

Mero salvaje
Escabeche de aceituna campo real y chirivías
Pichón mont royal
Gnocchi de patata y albóndigas de sus interiores

Postre

Biscuit glacé de cítricos

Bodega

Jm Sélèque Solessence - champagne
J-M Boillot Montagny 1er cru – Borgoña blanco
San Vicente - Rioja
Emrich-schönleber Halenberg Spätlese - Nahe Alemania