



Cóctel de bienvenida y menú sentados en mesa nº1

Cóctel de bienvenida

Cerveza, mojito, vino blanco y tinto, refrescos.

Aperitivos fríos

Tabla de quesos canarios artesanales variados con guayaba y membrillo y frutos secos.
Tostaditas crujientes de: guacamole con salmón ahumado, paté ibérico con mermelada de frutas,
ave al curry de madrás

Aperitivos calientes

Surtido de croquetitas cóctel
Mini tacos mexicanos rellenos de carne mechada
Mini pastelas de ave
Brochetita de pulpo a la gallega

Paltos principales

Primer plato (elegir una opción)

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de setas y ensalada aliñada
Espárragos de navarra y trigueros con dos salsas (mayonesa y vinagreta) y ensalada aliñada con
aceite de trufa blanca
Pastel de salmón y/o pescado blanco con mayonesa de cebollino ensalada y tostas crujientes
Ensalada de ahumados con salsa tártara y pan negro
Crepes rellenos de pescado y marisco con salsa bechamel al eneldo fresco.

Segundo plato (elegir una opción)

Solomillo de res asado, con papas panadera, verduras de temporada, salsa de pimientos y/o en su
jugo y/o salsa de setas
Lomo alto de ternera asado al horno en su jugo con papas crema y piquillos confitados y salsa

bearnesa

Confit de pato asado con salsa de naranja puré de papas aromatizado y verduras de temporada

Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto, papas rotas y verduras

Solomillo de cerdo a la brasa con papas panaderas, compota de higos secos y salsa de mostaza

Postre

Tarta nupcial (pendiente determinar sabor)

Bebidas

Vino blanco y tinto D.O.

Refrescos

Cervezas

Agua