



Menú

Precio: 125,00€

Cóctel (7 aperitivos)

Tosta de mousse de bacalao con brotes tiernos
Vasito de salmorejo con crujiente de camón
Milhojas de manzana, queso de cabra y foie
Langostino crujiente con alioli

Menú

Entrante

Ensalada de piña salvaje y langostinos con balsámico de frambuesa

Primer plato

Merluza al hojaldre rellena de champiñón y cebolla confitada

Sorbete

Sorbete de manzana verde

Segundo plato

Cordero lechal asado al estilo tradicional con patata panadera

Postre

Tarta nupcial chocolate crema y nata con helado de vainilla

Bodega D.O. Toro

Verdejo 100%

Tinto Roble

Cava

Café

Licores

