



## Menú 3

Precio: 161,00€

### 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

#### Entrantes

Langostinos y cigalas a la plancha

#### Primer plato

Rape en salsa verde con almejas y crustáceos

#### Sorbete al gusto

#### Segundo plato

Paletilla de lechal asada al estilo tradicional con patata panadera

#### Postre

Tarta nupcial milhojas de crema y nata con helado de vainilla

### Bodega D.O. Toro

Verdejo 100%

Tinto Roble

Cava

Café

Licores