

Menú Oro

Precio: 120,00€

Buffet de recepción

Stands (cortador de jamón, pulpeiro (showcooking), rincón cordobés, coctelería)
Selección de aperitivos Camborio (7 fríos y 7 calientes)

En mesa

Mixto de jamón ibérico y queso de oveja
Gamba blanca de Huelva y Langostino Tigre

Plato 1

Vieira gratinada al estilo Saint Jacques
Sorbete de limón aromatizado al cava

Plato 2

Presa ibérica de bellota a la brasa acompañada de patatas a lo pobre y cherry natural

Postre

Cheesecake de chocolate blanco con picada de pistacho

Bodega

Ribera del Duero Emilio Moro "Finca Resalso"
Frizzante Yllera.5
Verdejo José Pariente
Cerveza
Refrescos
Agua mineral
Café