



Menu Orientativo Bodas

Cóctel de recepción:

Cucharita de higos y foie de pato
Brochetas de tomate seco con mozzarella al pesto
Surtido de sushi con salsa roja
Piruleta de langostinos marinados
Saquitos de queso de cabra
Brocheta variada de pescado y marisco
Chupito de melón al Oporto
Cucharita de aguacate con ahumados
Tempura de verduras con salsa de soja y miel
Mini hamburguesa con queso

Menú en mesa:

Ensalada de marisco con mango a la vinagreta y salsa cóctel
Entrecot de ternera con salsa de setas, patatas panadera y pimientos de piquillo

Postre:

Tarta de chocolate real

Bodega, cafés e infusiones