



Menú 3

Precio: 90,00€

Cóctel previo:

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

Brochetas de Cherry con Mozzarella

Selección de Croquetas

Tostas de Salmón con Salsa Tártara

Tartaletas de Queso de Cabra con Tomate Confitado

Chupito de Salmorejo Cordobés con Huevo y Jamón

Banquete:

Ensalada de Foie, Mango y Vinagreta de Dátiles

Lomo de Merluza al Horno sobre Muselina Fina

Centro de Solomillo de Avileño en su Jugo con Patatas a la Crema

Postre:

Tarta Nupcial y helado

Café e infusiones.

Bodega:

Blanco D.O. Rueda

Tinto D.O. Ribera del Duero

Cava

Agua mineral