



Menú de bodas de estaciones

Precio: 85,00€

Cóctel de bienvenida

Bomboñ de foie
Tartaleta carbón con rusa y mahonesa japonesa
Ajo arriero con lascas de bacalao confitado
Verrine de guacamole, pico de gallo y gamba al ajillo
Tartar de atún con emulsión de soja
Torreznos de Soria
Snacks, papas y frutos secos en mesas altas

Buffet de croquetas

Showcooking de 4 variedades de croquetas: croquetas recién hechas (2 de carne, 1 de pescado, 1 vegana)

Buffet de charcutería y tapas

Gilda de anchoa
Lomitos de sardina ahumada con láminas de pan de masa madre extracrujiente y tomate natural rallado
Brocheta de cherry, boquerón y aceituna negra
Queso manchego curado al romero, queso al pesto rojo, piruletas de parmesano, bolitas de queso de cabra con tomate seco y seísmo
Pinchos de tortilla de patatas
Mejillones en escabeche con sus papas

Buffet de arroces (2 a elegir)

Paella valenciana
Arroz a banda
Paella de verduras
Arroz ibérico

La Barraca del Roig - Bolets i Foc

Fideuá de marisco
Arroz de habas y chipirones

Buffet de brasas

Embutido valenciano
Secreto trinchado
Brochetas de pollo marinadas
Patatas y verduras

Postre bandejeado

Sorbete al gusto
Mini coulant de chocolate con helado