



Menú Clásico Plus

Mediterráneo

Precio: 125,00€

*Todos nuestros menús pueden adaptarse a las necesidades y preferencias de cada cliente

Welcome Drink / Aperitivo

Bebidas

- * Cava Roger de Flor Brut Nature
- * Agua mineral con gas y sin gas
 - * Zumo de naranja
 - * Refrescos

Finger Food

- * Bruschetta con tomate, jamón serrano y aceite de oliva virgen extra
- * Mini croissant con salmón, queso crema y eneldo
- * Tartaleta de crema de queso con langostino
- * Canapé de paté con cebolla caramelizada
- * Mini bao de pollo crujiente con salsa cítrica
- * Croqueta cremosa de jamón ibérico

Entrantes para la mesa

Selección de mar

- * Salmón marinado
- * Langostinos cocidos
- * Mejillones al vapor
- * Ensaladilla de cangrejo y langostinos
 - * Alioli, limón y pan crujiente

Selección ibérica y quesos

- * Jamón serrano reserva
- * Salchichón ibérico
- * Chorizo ibérico
- * Queso manchego curado
- * Queso de cabra con confitura

Ensaladas para compartir

- * Burrata con tomate de temporada, pesto y pistacho

* Ensalada mediterránea con ventresca de atún, aceitunas y cebolla roja

* Ensalada verde con nueces, queso curado y vinagreta de miel

Entrante caliente

A elegir:

* Crema de marisco

* Ravioli de trufa con salsa cremosa

Plato principal

A elegir:

Opción 1

Carrillera ibérica al Pedro Ximénez

Con puré de patata y verduras de temporada.

Opción 2

Dorada a la parrilla

Con verduras mediterráneas y salsa beurre blanc de limón.

Opción 3

Entrecot trinchado

Con patata baby, verduras de temporada y salsa demi-glace.

Opción 4

Suprema de pollo mediterránea

Con salsa de setas, puré de boniato y hierbas frescas.

Postre

* Tarta nupcial

* Tarta de queso cremosa

* Café / té

También se puede servir en formato:

tarta nupcial + mini dessert table

Bebidas incluidas (barra libre durante 5–6 horas)

Bebidas alcohólicas

• Vino blanco "Cal y Canto Verdejo"

• Vino tinto "Pata Negra" (Crianza)

• Prosecco para el brindis

Bebidas sin alcohol

• Agua

• Coca-Cola / Fanta / Sprite

• Zumos