Menú 6

Precio: 72,00€

Entrantes a elegir

Crema de cigalitas
Gazpacho de sandía con picadito de hortalizas frescas

Ensalada a elegir

Ensalada de salmón noruego ahumado con crudités, vinagreta de cebollino y caviar de aceituna negra
Pimientos del piquillo caseros rellenos de ternera

Marisco

Langostinos fríos con dos salsas mayonesa y rosa
Gambón a la plancha

Refrescante

Sorbete de mandarina a la sidra

Plato principal

Piernas y paletillas de cordero lechal asado al estilo de Supúlveda acompañado de patata panadera o ensalada del tiempo

Postres

Tarta nupcial Venecia
Helado milhojas
Café e infusiones

Bodega

Tinto Rioja
Blanco Verdejo

Rosado Navarra
Cerveza-Refrescos
Selección de licores
Cava

IVA no incluido.