



Bodas todo incluido

Precio: 75,00€

Cóctel

Jamón ibérico
Surtido de quesos curados
Humus con crujiente de macarrones
Brocheta de melón con jamón
Guacamole con nachos de wan-ton ahumado
Blinis de queso de cabra con nueces y miel
Tartaleta crujiente de salmón y aguacate
Cucharita de escalivada, con mojama, queso parmesano y aceite de avellanas
Brocheta de mozzarella, tomate confitado y albahaca
Blinis de queso fresco, con caviar de mújol y hierba buena
Mousse de Foie con pan de especias, arándanos y bombones explosivos
Lolli-pop de gamba envuelta en pasta kataifi
Croqueta de bacalao y alioli de ajonegro
Brochetas de pollo yakitori
Caramelos de pera y foie con confitura de violetas
Gamba torpedo crujiente
Saquitos rellenos variados

Primer plato

Bacalao confitado a baja temperatura acompañado de verdurita

Segundo plato

Carrillada de ibérico en hojaldre con guarnición

Postres

Delicia de chocolate blanco con frutas confitadas
Tarta nupcial

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza, refrescos y agua

Cava, licores, café e infusiones