# Menú orientativo

Precio: 105,00€

**Aperitivo** (en espacio reservado)

Cóctel de zumos de fruta natural con cava "Brut" y barra de bienvenida.

Acompañado con...

Pincho de bacalao con punto de ali-olí
Pincho de gamba en tempura con salsa chili-thai
Mini brocheta de vieiras
Foie de pato con fresa caramelizada
Pincho de pollo con panko y mayonesa de curry-mango
Cucharita de berenjenas con queso de cabra y mermelada de tomate dulce
Estación de Jamón al corte
Tostas de pan con tomate

**Entrante** (a elegir)

Ensalada de piña rellena con langostinos, aguacate, brotes frescos, piñones, vinagreta de soja y salsa de cava
Arroz marinera meloso con sepia y cangrejo fresco
Merluza de pincho rellena de albahaca sobre estofado de tomate dulce

**Carne** (a elegir)

Costilla de ternera lechal asada al carbón con crema de trufa , pastel de patata gratinado y rollito crujiente de esparrago.
Meloso de ibérico sobre crema de patata trufada y crujiente de verduras.

**Postre**

Sorbete de lima-limón con menta y salsa de frutos rojos
Tarta nupcial (sabores a elegir) servida como postres

con helado, fruta y salsa
Postre a elegir

**Bodega**

Buenos Dias verdejo (D. O.Rueda )
Viña Real crianza (D. O. Rioja)
Cava Brut Sumarroca (D. O. Penedés)