



Menú 1

Precio: 70,00€

Cóctel de Recepción (25€):

Tataki de atún de almadraba
Ceviche de mar con aguacate lima y cilantro
Nuestras croquetas (jamón, chipirón y espinacas)
Huevo pan y jamón
Tempura de espárragos trigueros
Langostino con salsa romesco
Tosta crujiente de hongos y cebolleta
Espuma de patata con huevo estrellado
Alcachofa con huevo de codorniz
Bomba "thai"

Menú 1 (45€):

Pescado (a elegir entre)

Merluza escalfada con cama de chipirón pelayo y salsa de almejas y mejillón
Taco de bacalao en oliva sobre cama de crema de coliflor, berza y patatitas
Rodaballo a la parrilla con jugo de algas codium y patata rota al aceite de oliva
Atún rojo de almadraba a la parrilla con crema de cebolleta (suplemento de 5€)

Carne (a elegir entre)

Solomillo a la parrilla con piquillos y milhojas de patata frita
Carrilleras de ternera guisadas con crema de garbanzos, jugo de rucula y mini zanahorias
Cochinillo asado al horno con migas al pastor y crema de cebolleta caramelizada (suplemento de 5€)
Carre de cordero asado con cous cous de verduritas (suplemento de 5€)

Postre

Torrija caramelizada con helado de Pana Cota
Crujiente de almendras y crema de chocolate con helado de tiramisú

Almendrado de mouse de vainilla y chocolate
Tarta de queso y fresas con helado de limón
Paquetito de plátano y vainilla con helado de limón
Milhojas de hojaldre y crema

Selección de panes

Pan de semillas
Pan manantial

Bodega:

Vino tinto, D.O Rioja Crianza Cune 2010
Vino rosado, D.O Navarra
Vino blanco, D.O Rueda
Agua mineral natural
Refrescos
Café

*10% de IVA no incluido.

*Incluye: parking privado para todos los invitados, tarta con muñecos, minutas, decoración, SGAE (sociedad general de autores), minutas y dos pruebas de menú para los novios.

*En caso de haber invitados al café, tendrán un sobrecoste de 6€ por invitado. (Incluye postre y café).

*Disponemos de menús especiales para vegetarianos, veganos, celíacos, alérgicos, etc.