



Menú nupcial

Precio: 55,00€

Aperitivos

Ensalada de marisco con toques tropicales y brotes tiernos.
Degustación de fiambres y embutidos de calidad.

Plato principal

Escalope de presa ibérica con torrija tradicional caramelizada.
Lomo gratinado de bacalao con ajoarriero y guarnición al gusto
Carrillera ibérica con su propio jugo y guarnición.

Postres

Esponjas de red velvet con tejas de chocolate y helado de frambuesa.
Tarta nupcial "stracciatella"

Bodega

Vino tinto: Paraje Fuenteseca Bobal y Cabernet Sauvignon D.O. Valencia.
Vino blanco: Paraje Fuenteseca Macabeo y Sauvignon Blanc D.O. Valencia.
Cava Marina Brut Espumante
Cafés y derivados