



Ejemplo de un menú con barra libre, DJ y SGAE incluidos.

****condición de finca no**

incluida**

Precio: 128,50€

Menú siente

Copa de bienvenida

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

Aperitivos fríos

Nuestra ensaladilla rusa de langostinos sobre pan de

Gambas con huevas de salmón

Gilda de boquerón, piparras y perlas de aceite

Salmorejo de piquillos y bacalao

Macaron de foie bicolor

Carpaccio de wagyu

Aperitivos calientes

Cigalita tandoori con salsa de yogur griego

Croqueta de pulpo a la gallega con alioli de pimentón de la vera

Langostino con airbag de ibérico

Buñuelo de queso de cabra con cecina de león

Gyoza “el cachirulo” de ternasco de Aragón igp

Estaciones

Pabellon de Ceremonias Civiles

Jamón de Teruel D.O. Cortado en presencia de los
Invitados acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamaritos con alioli

Primer plato

Timbal de bacalao y verduras asadas con langostinos y vinagreta de nuez de macadamia y caviar
cítrico

Segundo plato

Solomillo ibérico con panaché de hortalizas a la provenzal

Postre

Ferrero con helado de chocolate blanco

Bodega

Vino blanco: Sommos roble (Chardonnay) D.O. Somontano
Vino tinto: Sommos roble (Cabernet- merlot) D.O. Somontano
Cava: Codorníu original brut nature
Café o infusión
Licor o combinado