



## 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 calamarcitos 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