



## Menú de boda tipo cóctel

Precio: 110,00€

### Estaciones temáticas:

Mesa de jamón ibérico viruteado por personal cualificado

Mesa de vinos, fino, cavas (servido por un sumiller)

Mesa de selección de quesos (gouda, parmesano, etc.)

Consultar tarifas para otras temáticas (sushi, caldero, pulpeira, ostras, salazones, encurtidos, conservas, coctelería...)

### Aperitivos:

Salmorejo con polvo de jamón y aceite ecológico

Gazpachos collados (mango, cereza y fresón)

Ajo blanco con uva y almendra

Salmón noruego con su hueva y mantequilla de cítricos

Foie de oca muda con quicos y frutos secos

Pulpo en texturas con parmentier trufada

Vieira en tartar con romesco

Nuestra selección de croquetas caseras (boletus, jamón y chipirón)

Boquerón de Santoña en crujiente y pimiento del piquillo

Tataki de atún rojo con soja y sésamo

Revuelto de foie con trufa negra y crujiente de plátano macho

Arroz bomba de Calasparra con marisco de cabo de palos

Brocheta de entrecot de vaca a la brasa

Postres elaborados por nuestro maestro pastelero o tarta nupcial

Café