



## Menú 2 – Torre del Oro – Menú de la promo todo incluido

Precio: 49,99€

### Menú 2 – Torre del Oro

#### Canapés al pase

Bombón de foie en hilos de Chile  
Lionesa de ensaladilla de gambas  
Chupito de salmorejo de caña de lomo y nueces  
Aperitivo de pisto con mahonesa de huevos fritos  
Bocaditos de palometa y parmentier de patatas alioli  
Delicatesen de queso azul y compota de pera y canela  
Pan de hogaza con mermelada de aceite de oliva y sardina ahumada

#### Fritos al pase

Tiras de choco  
Adobo atalaya  
Surtido de croquetas caseras  
Puntillitas de Huelva crujientes  
Chips de berenjenas y miel de caña  
Puntas de solomillo ibérico atalaya  
Buñuelos de Mar Con Ali – Oli De Tinta De Calamar

#### Primer plato individual

**Festival de marisco** 5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones  
Tián de ensaladilla y guacamole sobre crema de ajo blanco, cola de langostino y nachos

#### Segundo plato individual

Arroz campero de carrillada y setas

Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto-alioli

## Sorbete

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

## Tercer plato individual

Lomo Relleno de Foie

Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano

## Postre (tarta de la boda)

Dado de chocolate

San Marcos

Queso de arándanos

## Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Vino tinto El Sotillo

Vino blanco seco Señorío de los Llanos

Vino rosado Vegaverde

Vino dulce manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (Bodegas Barbadillo)

Cerveza Cruzcampo

Refrescos marca Coca-Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava