



Menú 8 – Alcázar de Sevilla – Menú de la promo todo incluido

Precio: 49,99€

Menú 8 – Alcázar de Sevilla

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 Ali Oli

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

San Pedro con salsa de cítricos

Revuelto Cortijero

Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo

Sorbete

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Lomo Relleno de Foie

Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa gorgonzola (puedes elegir para este plato otras salsas como cremolati di whisky o 5 pimientos)

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