Menú tradicional sentado: recepción incluida + elige tus platos + sorbete y postre

Precio: 59,99€

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 alioli de tinta de calamar

Primer plato individual a elegir (elige uno)

Bacalao en estado puro
Pastel de rape y langostinos
Coctel de marisco atalaya 2.0
San Pedro con salsa de cítricos
Crep de langostinos con velo de marisco
Suprema de rosada con salsa piquillo
Salmorejo con pan de cristal, jamón y huevo

Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango
Timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes
Corvina horneada con gratén de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco
Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo
Ensalada de presa con lascas de parmesano con vinagreta de tomate seco y nueces

Arroces a elegir

Arroz marinero al marqués
Arroz campero de carrillada y setas

Revueltos a elegir

Revuelto cortijero
Revoltillo de ahumados y chanquetes
Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto alioli

Festival tierra y mar (suplemento de 1€)

(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

Festival de marisco (suplemento de 1€)

(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)

Qué sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo Plato individual a elegir (elige uno)

Lomo relleno de foie
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas
Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry
Solomillo de cerdo al px con parmentier de patatas y melocotones con pimienta rosa
Presa mechada a baja temperatura con mojo y puré de patatas trufado y pera al vino
Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie
Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano
Solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa (cremolati de whisky, 5 pimientas o

gorgonzola)

Elige el sabor del postre Que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, San Marcos o queso de arándanos)

Bodega durante la recepción, almuerzo o cena

Vino Tinto De La Casa
Vino Blanco De La Casa
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
Cava

En esta promoción puedes ampliar a 3 platos individuales por tan solo 3.40 euros más por comensal contratado adulto.