



Menú 3

Precio: 47,00€

Aperitivos pasados en terraza y jardín (según celebración):

- Canastillas de cóctel de marisco tropical
- Pinchos de uvas con queso payoyo
- Mini tostas de presa ibérica con salmorejo
- Fritura de chocos
- Chicharrones Venta de Cartuja
- Mini croquetas caseras de gambas al ajillo
- Mini croquetas caseras de puchero
- Tortillitas de camarones
- Chistorras al Tio Pepe a la llama (Presentada en hogazas de pan)
- Bombitas de queso frito con mermelada de frutos del bosque

Entrantes en mesa:

- Jamón ibérico de bellota
- Queso puro de oveja
- Caña de lomo ibérica de bellota
- Langostinos tigre y gambas blancas
- Sorbete de limón

1º plato (A elegir dos platos para el evento):

- Salmorejo
- Consomé con fondo
- Sopa de marisco

2º plato (A elegir un plato de carne y otro de pescado para el evento):

- Solomillo de cerdo ibérico en salsa de almendras con guarnición de patatas al horno y pisto manchego
- Mogote ibérico al Pedro Ximenez con pasas de corinto y guarnición de patatas al horno y pisto

Restaurante Asador Venta de Cartuja

manchego

Lomitos de merluza al cava con guarnición de verduras salteadas

Mero a la roteña con guarnición de verduras salteadas

Postre:

Tarta nupcial y copa de cava

Bebidas:

Refrescos, cervezas, zumos, vinos generosos, vino blanco, vino frizzante, lambrusco, rioja, crianza y agua mineral

(Preguntar posibilidad de cambio en el menú).