



Menú 2

Cóctel de bienvenida

Entrantes para compartir en mesa (Elegir un máximo de 4)

Papitas bien arrugadas con el mojo rojo.

Quesos de la isla: el Almogrote, el queso de Pajonales, el de Valsequillo, el de Corralillos...

Tempura de verduras con miel.

Tacos de pulpo con gambones al ajillo.

Pastel frío de pescados ahumados y puerros, la tosta crujiente con alioli.

Langostino y pulpo, cocinados a baja temperatura y en salpicón...emulsión de aceite de oliva virgen, balsámico y mostaza.

Rulo de queso de cabra sobre confitura de tomate y con cebolla caramelizada.

Ensaladilla rusa de batata dulce con langostino crujiente.

Surtido de croquetas del chef con alioli.

Primer plato

Texturas del tomate y del queso fresco con virutas de jamón ibérico, pipas de calabaza y vinagreta ligera de brotes y hortalizas.

Segundo plato

Taco de bacalao cocinado a baja temperatura, caldo de ostra, huevas negras y brotes de la temporada.

Postre (a elegir)

Cre moso de fruta de la pasión con helado de chocolate blanco y frutos rojos caramelizados.
Tarta nupcial.

Bodega

Vino Blanco Monólogo DO Rueda.

Vino Tinto Monólogo Crianza DO Rioja.

Gran Hotel Vecindario Aeropuerto

Cervezas.

Refrescos.

Aguas minerales.

Cava Freixenet Blanc de Blancs (Brut Nature) D.O Cava.

Café e infusiones.