



Menú 1

Cóctel de bienvenida

Entrantes para compartir en mesa (Elegir un máximo de 3)

Papitas bien arrugadas con el mojo rojo.

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

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

Tacos de cherne frito con el mojo de cilantro.

Pastel frío de salmón y puerros, la tosta crujiente y el alioli ...

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

Ensaladilla rusa de batata dulce con langostino crujiente.

Tacos de pulpo con gambones al ajillo.

Plato principal

Solomillo de cerdo sobre puré de papas infusionado con jamón ibérico, milhojas de verduras asadas y salsa de ciruelas.

Postre (a elegir)

Bizcocho de dátiles desmigajado con ragú de frutos rojos y limón helado.

Tarta nupcial.

Bodega

Vino Blanco Monólogo DO Rueda.

Vino Tinto Monólogo Crianza DO Rioja.

Cervezas.

Refrescos.

Aguas minerales.

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

Café e infusiones.