

# Bodas de plata/oro

Precio: 53,00€

**Aperitivos servidos en mesa  (a elegir 4 aperitivos fríos y 4 calientes)**

Milhojas de foie con manzana asada y cebolla caramelizada
Cortadillo de queso y salmón
Nacho de ensaladilla de guacamole y gambones
Tartar de atún con wakame
Chupito de salmorejo
Chupito de gazpacho
Mini hamburguesita con queso de cabra
Brochetitas de presa y chistorra al mojo rojo
Brochetitas yakitori de pollo con salsa de soja y sésamo
Adobitos jerezanos
Mini rollito crujiente vegetal con caramelo agridulce
Twister de queso chédar con cebolla caramelizada
Gyoza de pollo y verduras

**Entrantes (a elegir entrante entre las opciones)**

Arroz caldoso de pescado y marisco al estilo marinero
Ensalada de aguacate y mango con langostinos y salsa agripicante
Arroz con carrillada, habitas y boletus
Canelón de jarrete de retinto con queso payoyo

**Platos principales (a elegir plato principal entre las opciones)**

Tournedó de solomillo con guarnición y salsa al oloroso
Presa asada a baja temperatura con pastel de patata y haz de espárrago
Lubina al pesto con verduritas y patatas confitadas

**Postre (a elegir entre las opciones)**

Tartaleta de frutos rojos y galleta
Tarta tatín con helado de dulce de leche
Brownie de chocolate con helado de vainilla y salsa toffe

**Bodega**

Agua mineral
Refrescos
Cervezas
Jerez fino Tío Pepe
Oloroso Alfonso
Cream Solera 1847
Vino tinto o blanco Viñas del Vero
Pedro Ximénez néctar
Café

**Suplementos para servicios adicionales**

Aperitivos tipo cocktail, aprox. 45min: 5, 00€ p. -

Selección de ibéricos: jamón, lomo, chorizo: 8, 00€/p. -

Selección de quesos de la provincia de cádiz: 8, 00€/p. -

Jamón ibérico: 8, 00€/p.

****

- Barra libre 2 horas: 17, 00€ persona.

- Barra libre 3 horas: 20, 50€ persona.

En caso de contratar opción por copas:

- Servicio de camarero en sala: 32, 00€/hora.

-Copa larga en mesa (hasta 5 años, no premium): 6, 00 €/unidad