



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 cheddar 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 tatin 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