



Menú 2

Recepción

Amussette de ensalada de quinoa
Croquetas de salmón con espinacas
Cono de queso de cabra con confitura de tomate
Merluza a la andaluza
Delicia de langostino con alioli
Saquitos de almeja a la marinera
Cartuchitos de bambú con choquitos
Tosta de boquerón en vinagre con mojo picón de aguacate
Salmorejo en puerta
Amussette de pulpo a la gallega
Pincho de ragout a la salsa mostaza
Mini flamenquín
Bandeja de queso
Acompañado con venenciador con vino de la tierra

Entremeses

Bandejas al centro

Queso manchego
Jamón ibérico de bellota
Caña de lomo ibérico de bellota

Platos variados

Queso manchego puro de oveja
Caña de lomo ibérico de bellota
Tosta de bacalao sobre salmorejo y pimiento de piquillo

Bandejas

Gambas blancas

Platos al centro

Jamón ibérico de bellota

Primer plato (a elegir uno del listado)

Crema fría de melón

Arroz caldoso con langostinos

Segundo plato (a elegir uno del listado)

Meloso de ternera al Pedro Ximénez acompañado

Con setas cultivadas y patatas parisinas

Postre

Sorbete de manzana

Tarta nupcial

Café

Infusiones

Bodega

Manzanilla

Cerveza

Refrescos

Rioja

Vino blanco frizzante

Agua mineral

*Posibilidad de cambiar tarta nupcial por postre elaborado.

Consulta las opciones y suplementos.