# Menú 1

**Recepción**

Amussette de ensalada de quinoa.
Croquetas de salmón con espinacas.
Cono de queso de cabra con confitura de tomate.
Merluza a la andaluza.
Delicias de langostinos con alioli.
Delicias de salmón con eneldo y queso.
Cartuchitos de bambú con choquitos.
Tosta de boquerón en vinagre con mojo picón de aguacate.
Salmorejo en puerta.
Amussete 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 al centro**

Tosta de bacalao sobre salmorejo y pimiento piquillo.
Bandejas (repetición) jamón ibérico, queso manchego, caña de lomo ibérica.
Bandejas (repetición) de gambas blancas.

**Primer plato (a elegir de nuestro listado)**

Arroz caldoso con langostinos.

**Segundo plato (a elegir de nuestro listado)**

Solomillo al ron con pasas acompañado con patatas parisinas.

**Postre**

Postre elaborado o tarta (a elegir)

# Catering María Antonia

**Bodega**

Manzanilla

Cerveza

Refrescos

Rioja

Vino blanco frizzante

Agua mineral