



## Menú Nupcial de Gala

Precio: 85,00€

### Aperitivos fríos

Jamón ibérico del Valle de los Pedroches  
Tabla de quesos con frutos secos y membrillo  
Macarrons de foie micuit  
Cucharitas de salpicón de lomo de orza  
Ensaladilla de gambas  
Uvas rellenas de cremoso de queso con nueces  
Bombones de bacalao y naranja  
Bombita de salmón y aguacate  
Atún marinado con yogur y tomate confitado  
Sushi de arroz cremoso y salmón ahumado  
Pipirrana de anchoas en hojaldre  
Salmorejo cordobés y mimosa tres colores  
Wrap de salmón ahumado  
Lollipops o piruletas de foie con frambuesa o con chocolate

### Mesas frías (opcional)

Buffet de gazpachos: ajoblanco, fresón y melón  
Exposición de quesos nacionales y de importación  
Degustación de sushi y sashimi.

### Aperitivos calientes

Crujientes de espárragos con jamón  
Nuestras clásicas berenjenas a la miel de caña  
Croquetas de hongos boletus edulis  
Puritos de morcilla y pera  
Croquetas de chipirones en su tinta  
Bengalas de langostinos  
Bolsitas crujientes de vieiras a la crema

# Los Jardines de Sansueña

---

Albondiguillas de mero y salmón en salsa de azafrán

Cartuchitos de pescado en adobo

Envoltini de gamba con mayonesa de soja

Langostino pop-corn con pilpil de piquillo

Tortillitas de camarones

Flamenquín serranito

Solomillitos ibéricos a la pimienta

Crujientes de rabo de toro estofado con setas

Muslitos de codorniz

Mini Rollitos de Primavera

Samosa Vegetal al Curry

Samosa Ternera y Curry

Rollito de Lechón

Brocheta Yakitori

Crujientes de Ternera y Salsa Teriyaki

Crujientes de Gambas al Ajillo

Fajitas Tex Mex

Croquetas Cremosas Jamón Ibérico

Croquetas Cremosas de Chipirones

Croqueta de Cecina y Piquillo

Caramelos de Faisán

Caramelos de Paté de Perdiz

## **Mesas calientes (opcional)**

Fritura malagueña en cartuchos

Selección de arroces mediterráneos

Parrillada internacional

## **Entrantes y primeros**

Gazpacho de fresones con tartar de langostinos y aceite de albahaca

Crema de Melón con Manzana Asada y Crujiente de Jamón

Ajo Blanco de Almendras con Tartar de Dátiles

Mazamorra de Naranja con Ventresca

Vichyssoise con Lámina de Bacalao Ahumada y Tomatitos Asados Balsámicos

Crema de Boletus Edulis con Foie y Crujiente de Jamón

Sorbetes variados (limón con hierbabuena, mango, manzana verde, mandarina, etc.)

# Los Jardines de Sansueña

---

Gambas, langostinos  
Tartar de Atún con Mango  
Tataki de Atun con Crema de Ajo Blanco de Almendras y Wakame  
Ensalada de Burrata con Pesto de Anacardo y Tomate Seco  
Ensalada de Salmón Ahumado con Guacamole y Langostinos Tigre  
Bolsita de lubina al horno y Brocheta de verduras  
Tartar de salmón guacamole y langostinos  
Suprema de bacalao confitado sobre Pisto Cordobés  
Lomitos de dorada con crema de calabaza, Verduritas y chips de yuca  
Merluza con Salsa de Almendras y Ajo Negro

## Segundos

Carrillada de Ternera Asada con Parmetiere de Foie  
Tournedos de solomillo de cerdo con gratén de patata y salsa de pimienta rosa  
Laminado de solomillo de cerdo con confitura de cebollas con setas y su jugo  
Medallones de codillo rellenos de puré de manzana, salsa de mostaza a la antigua  
Muslitos de pintada rellenos con foie con flan de patatas  
Lingote de rabo de toro con puré de patata trufado en pimiento de piquillo  
Tronco de presa ibérica con salsa de parmesano y polvo de bellota  
Milhoja de Cordero Lechal con Manzana y Crema de Ajo Asado  
Solomillo de buey con salsa Pedro Ximénez

## Postre

Pretty Woman (sopa de chocolate blanco, fresas y cava)  
Tartin de Mango y Coco  
Mus de Pistacho y Helado de Vainilla  
Bombón de Chocolate Blanco con Ferrero Roché  
Tartita de Queso y Salsa de Frutos Rojos  
Volcán de Chocolate Intenso  
Culant de chocolate, toffee de frambuesa y helado de caramelo

## Bebidas

Fino Montilla-Moriles  
Cerveza con/sin alcohol  
Blanco Viñaverde D.O. Montilla-Moriles  
Blanco Verdejo D.O. Rueda

# Los Jardines de Sansueña

---

Tinto Tempranillo Crianza D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Refrescos

Cava artesano

Café e Infusiones

**Barra Libre y Recena**