



Menú nº 10. Bodas 2023

Precio: 140,40€

Cóctel de entrada Silver

Chupito de salmorejo

Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada

Tartar de salmón en bambú

Paleta de conos de foie con mermelada de frambuesa

Tulipa de langostinos ali-oli

Pulpo a la gallega en bambú

Mini kebab

Pincho de chorizo criollo manchado con mostaza dulce

Brocheta de langostino rebozado en galleta maría

Mini patatas bravas

Pizarras de quesos variados con frutos secos

Jamón ibérico cortado a la vista

Mini tortillas

Puesto de showcooking con: huevos de codorniz sobre tosta de sobrasada y tacos de salmón sobre salsa teriyaky

Bebidas

Beerbar refrescos

Cervezas, agua mineral

Los vinos, tanto para el cóctel como para el menú se pueden elegir entre todas estas referencias:

Vinos Blancos: Nanclares (Verdejo) y Marinesco (Verdejo). Vinos Tintos: Avan Oak (DO Ribera del Duero), Agonal (DOCa Rioja) y Príncipe de Viana (DO Navarra).

Primer plato

Ensalada de salmón ahumado y aguacate con vinagreta de frambuesa

Segundo plato

Lomos de merluza de pincho en salsa verde
Sorbete de limón al cava

Tercer plato

Solomillo de vaca madura a la parrilla con guarnición de patatas panadera y espárrago triguero
envuelto en bacon

Postre

Tarta árabe con azúcar glacé y base de dulce de leche

Precio con IVA incluido: 140, 40 €.

* También está la opción de contratar el cóctel de entrada Gold, en vez del cóctel de entrada Silver. El cóctel de entrada Gold tiene un suplemento de 5 euros.