



## Menú ejemplo nº3

Precio: 96,00€

### Cóctel de bienvenida

Cucharita de tomate raff con boquerones marinados  
Gazpacho de bogavante  
Tartaleta de queso de cabra con mermelada de higo  
Blinis de salmón, queso de cabra y lima con caviar de aceite de oliva  
Bocaditos de anchoa de Santoña sobre pan con crema de tomate  
Pavía de bacalao  
Croquetas de cecina  
Tortilla de bacalao, cebola y espinacas  
Bocadito de gula al ajillo y guindillas  
Mini quiche gratinado de hongos

\*\*\*

### Banquete

Crema de calabaza con pechuga ecológico escabechado y huevos de codorniz  
Merluza de Celeiro, berberechos y ajetes  
Nuestro ponche de yema y mazapán con helado de leche merengada y canela

\*\*\*

### Bodega

Vino blanco Ramón Bilbao, DO Rueda  
Vino tinto Traslascuestas, DO. Ribera del Duero  
Cava Aria Brut Nature, DO Cava para el cóctel  
Vino espumoso Mia Moscato para el postre  
Refrescos, zumos y cerveza  
Agua Mineral  
Café e infusiones acompañado por Mignardises  
Barra libre dos horas

# Parador de la Granja

---

(Todo incluido)