



Menú ejemplo nº 1

Precio: 120,00€

Cóctel de bienvenida

Cucharita de tomate raff con boquerones marinados
Gazpacho de bogavante
Tartaleta de queso de cabra con mermelada de higo
Cono relleno de foie con frambuesas y caramelo de gelatina de Pedro Ximénez
Milhojas de salmón y queso Arzúa
Pavía de bacalao
Croquetas de cecina
Satay de ave
Brocheta de verduras con romescu
Pan mini pita relleno de presa ibérica con mayonesa de ajo tostado

Banquete

Ensalada de langostinos, salmón y aguacate con aceite de citricos
Sorbete de piña colada
Dúo de asados (cordero y cochinillo) con patatitas encebolladas y ensalada frisé
Tarta sacher sobre jalea de fruta de la pasión y helado de leche merengada

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)