



Premium

Bodega

Manzanilla

Viña Doña Carmen Frizzante, Árabe Semidulce o Montespina Verdejo D.O Rueda
Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja o Viña Arnáiz D.O. Ribera del Duero

Vino espumoso

Cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

Cóctel de entrada

Jamón ibérico de bellota (1 pieza por cada 100 comensales cortado en cocina y pasado en bandeja)

Aperitivos fríos Premium (8 a elegir)

Bombón de foie y pasas al Pedro Ximénez

Bombón de queso y pistacho

Delicia de aceitunas variadas y AOVE

Panipuri crujiente con tartar de atún y aguacate

Cartuchitos de chicharrones

Sushi

Macarons con Foie de pato, crema de roquefort y crema de atún

Crema de ajo blanco y tataki de atún rojo

Crema de aguacate con verduritas

Tosta de jamón de pato y foie

Tosta de sardina ahumada y mermelada de tomate

Grissini con jamón ibérico de bellota

Dado de salmón ahumado con polvo de oro

Tataki de atún rojo con guacamole

Crema de salmorejo Cordobés

Tosta de jamón y guacamole

Panipuri relleno de ensaladilla tierra y mar

Aperitivos calientes Premium (10 a elegir)

Pincho de solomillo de cerdo con crujiente de maiz y aderezo de miel

Zamburiñas a la plancha

Gambas al ajillo

Brocheta de gambón con salsa de ajo y perejil

Milhoja de patata, queso viejo y ali-oli de ajo negro

Fajitas mexicanas de pollo y verduritas

Brochetas de langostinos con butifarra

Crujiente de ternera y teriyaki

Ravioli crujiente de queso, puerro y bacon

Gulas al ajillo

Cartuchitos de pescaíto frito

Brochetas de atún

Langostinos de Sanlúcar envueltos en pasta griega

Brochetas de patatas chip con beicon

Croquetas caseras de puchero

Muslitos de codorniz villaroy

Cigarritos de langostinos

Gyoza de pollo y verduras

Brocheta de Dátil con beicon

Puntos Fríos

Punto decorativo de botellines escarchados acompañado de cartuchitos de patatas artesanas

Stand de Mojitos

Barra de bebidas (cervezas, vinos, refrescos...)

Rebujito

Stands

Bodegón de quesos variados.

Ibéricos: jamón ibérico, chorizo ibérico de cerdo, morcilla de cerdo Ibérico, caña de lomo ibérica, salchichón de venado y cecina de León.

Croquetería: croquetas de bacalao, merluza con gambas, puchero, rabo de toro, setas, espinacas y jamón ibérico.

Primer plato (A elegir uno)

Crema fría de fresas con parmesano

Lomo de bacalao al soufflé con salsa de gambas

Gambas blancas de Huelva y langostinos

Crema de salmorejo andaluz

Atún de almadraba sobre cama de manzana y cebolla

Arroz caldoso con langostinos

Lomo de dorada al horno acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico con salsa a la naranja.

Ensalada tropical (rúcula, langostinos, mango, aguacate, cherry y cebolla morada)

Sorbete

Piña colada, limón, mandarina... (A elegir uno)

Segundo plato (A elegir uno)

Carrillera ibérica al oloroso acompañada de milhojas de patata al horno con cremoso de queso

Cabezal de cerdo ibérico a la reducción del Pedro Ximénez con patatas parisinas

Solomillo de cerdo (al foie, a la pimienta, boletus o alemana) acompañado de saquito de verduras, queso curado de oveja y embutido ibérico.

Milhojas de pluma ibérica acompañada de milhojas de patata con cremoso de queso y mojo picón

Postres (A elegir uno)

Tarta de queso horneada

Tarta comadre

Tarta tres chocolates

Trampantojo de fresa

Tarta chocogalleta Rabanal

(Incluye tarta nupcial - corte protocolario)

Buffet de café e infusiones

Barra libre

4 horas con bebidas de primeras marcas. Frutos secos, gominolas y cócteles incluidos (mojito, piña colada...)