



Menú 3

Precio: 72,50€

Menú 3

Aperitivo de bienvenida

Selección de cucharitas variadas

Pulpo

Escabeches

Surimi

Bombón de foie

Rollito de salmón con queso de cabra

Caprichos calientes

Croquetas caseras variadas

Gambas en tempura

Delicias de cecina y membrillo con cobertura de almendra

Twister de foie y avellana

Palitos vegetales

Copa de cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Entrantes a compartir al centro de la mesa

Jamón y lomo ibérico

Queso semi-curado

Ensalada de pimientos rojos con atún escabechado

Revuelto de rape

Langostinos

Primero

Langostinos de Sanlúcar cocidos al vapor con salsa de mayonesa y vinagreta

Segundo

Corderito lechal asado servido en cuartos con ensalada de la huerta, lechuga, tomate y cebolla

Postre

Tarta nupcial ponche de Segovia con helado de turrón sobre tulipa

Café e infusiones y tejas de almendra y chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Rey Santo D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Viña Salceda D.O. Rioja

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas