



## 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