



## Menú 5

Precio: 81,50€

### Aperitivo de bienvenida

Jamón ibérico de recebo con cortador de jamón en vivo

### 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

Vasitos con cremas de puerro y calabacín de hongos y de cangrejos

Salmorejo

Vichichoise

Gazpacho de fresas

Mini brocheta de rape y langostinos a la plancha

Piruli de pintada con reducción de Pedro Ximénez

Copa de cava, vinos, cervezas o refrescos

### Menú

#### Primero

Ensalada de salmón con aguacate y langostinos con vinagreta de Jerez

#### Sorbete

Sorbete de frutas de la pasión

## Segundo

Cochinillo asado marca de garantía con ensalada de la huerta lechuga tomate y cebolla

## Postre

Tarta nupcial, sirena con helado de chocolate

Café e infusiones

Tejas de almendra y chocolates

## Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921, D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

Vino Tinto 912 , Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorniu D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, aguardientes y licores de frutas