



Menú 25 aniversario Todo Incluido

Precio: 115,50€

Aperitivo de bienvenida

Selección de cucharitas

Cucharitas rellenas sorpresa del chef

Caprichos calientes

Delicias de bechamel

Gambas en tempura

Saquitos de marisco

Crujientes de morcilla

Copa de cava, vinos, cervezas ó refrescos

Menú

Entrante

Ensalada con frutas, jamón de pato, queso de cabra y nueces

Primero

Rape a la marinera con almejas

Sorbete

Sorbete de mandarina al Cointreau

Segundo

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

Postre

Tarta nupcial charlota y frutas

Con helado de chocolate sobre tulipa
Café e infusiones y petit four

Bodega

Agua Mineral Solán de Cabras

Vino Blanco Erre de Herrero D.O. Rueda Superior

Vino Tinto Paco Garcia Magnum , D.O. Rioja

Cava Pares Balta Brut D.O. Cava

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