

Menú especial

Precio: 105,00€

Copa de bienvenida

Surtido de quesos del país e internacionales con frutos secos, surtido de ibéricos.
Jamón ibérico entero en sala con cortador a partir de 100 pax
Picos, tostas, pan con tomate. Mermeladas, confituras y chips vegetales
Parrillada de embutidos de la provincia.
Frituras selectas: langostinos crujientes, croquetas de cecina y rollitos vegetales
Brocheta de cherrys, york y queso.
Pulpo a feira con crema de patata
Fainá de boletus con queso
Chupitos: de gazpacho y vodka, crema de calabaza con gulas y yogur con foie
Surtido de bebidas

Entrante en mesa

Rodaballo al horno con salsa puerros y pastel de patata violeta

Digestivo

Sorbete de frutas tropicales al Marc de cava

Plato principal

Nuez de cordero rellena con ciruelas a baja temperatura en su jugo

Postre

Semifrío de chocolates y turrón del chef

Tarta

Tarta de boda al gusto

Bodega

Celebrity Lledó

Vino blanco de Emina de Matarromera

Tinto rioja Den Coto Mayor

Agua

Refrescos

Cervezas

Cafés, infusiones y licores

Copa de champán