



## Ejemplo de Menú de boda

Precio: 70,00€

### Bodegón de Recepción:

Jamón Ibérico de Bellota  
Lomito en escabeche casero con all i oli  
Selección de Quesos Manchegos: en aceite, semi-curado y al romero  
Cucharitas de foie con pipas y frambuesas  
Cucharitas de cebollita caramelizada con panceta ibérica  
Vasitos de crema de melón con jamón  
Vasitos de crema de nécoras fría  
Caramelos de Calamar fritos en su tinta  
Croquetas caseras de arroz negro con all i oli  
Surtido en Bebidas

### Primero

Vieira Thermidor con Bechamel de vino fino y cuatro  
piezas de Langostinos Bella-vista  
Langosta Bella-vista rellena de cocktail de Marisco  
Xangurro de buey con 3 langostinos a la sal

### Sorbete

Sorbete de Marc de Cava y Limón

Sorbete de Clemenules Gacé

Sorbete de Piña Colada

### Plato principal

Nuez de Lechal Rellena de Datiles y Mollejas a la salsa de Miel

Medallones de Solomillo de Ibérico con Salsa de Moriles

Confit de Pato en Salsa de Trufas

## Postre

Coulant de chocolate con brocheta de fruta natural

Pipirrana de frutas naturales sobre tulipa con biscuit de vainilla

Mil hojas de nata y chocolate con coulis de Frambuesa

Pastel Nupcial

## Bodega

Blanco de Chardonay

Tinto de crianza Valencia

Cava Brut Nature de Selección

Minerales, Refrescos y Cervezas

Café Moka y Licores del Café

## EL PRECIO INCLUYE:

Decoración con flores naturales en hall, salón, mesas de invitados y presidencia

Minutas personalizadas