



# **Menú 1 - Boda de todo el día**

## **2023**

### **Cóctel de bienvenida**

Jamón ibérico de Guijuelo al corte

Rincón de quesos de la Comunidad Valenciana acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de cocas valencianas (coca carbonara, coca almusafes con queso de cabra, coca de la huerta)

Matrimonio de boquerón y anchoa con mermelada de tomate y albahaca

"Pastisset" de foie y boniato

Gofre de sardina ahumada y all i oli de ajo negro

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Panko langostino con romescu

Mini burger de ternera con mahonesa criolla (ganadería propia)

Pan bao de la terreta

Milhojas de bravas estilo Tentadero

Titaina del Cabanyal

Cervezas, refrescos, vermut y vinos

Mojito 2010

### **Plato principal a elegir entre**

Samosa de bacalao a la mallorquina

Confit de pato con naranjas y frambuesas

### **Postre**

Torrija caramelizada con toffee de nueces y helado de leche merengada

Tarta nupcial Ferrero Rocher

### **Bodega**

Vino blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon

# Tentadero La Paz

---

Vino tinto DO Utiel Requena Nodus Bobal

Refrescos, cerveza, agua mineral

Cava Brut Nature Nodus

Café

\*\*\*

Termina la boda con una barbacoa de embutido, secreto ibérico, surtido de ajoaceites y panes rústicos