Menú 1 - Boda de todo el día

2026

Menú 1

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte

Rincón de Quesos

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 cebolla y setas

Esfera Brava

Tosta de sardina, naranja e hinojo

Chupito de Gilda

Pastisset de Foie y Boniato

Pan Bao de lomo a baja temperatura con trincha de col y salsa hoisin

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera , queso azul, nueces y peras la vino tinto

(Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mojito 2010

Plato principal a elegir entre

Samosa de Bacalao a la Mallorquina

O

Pluma de cerdo a baja temperatura con pure de boniato y soja

Postre

Torrija Caramelizada con Toffee de nueces y helado de leche merengada

Tarta Nupcial Ferrero Rocher

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena, Vino Tinto DO Utiel Requena, Refrescos, cerveza,

Agua mineral, Cava Brut Nature y café.

El precio incluye: IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca; Seatting entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca. Barra libre, Disco Móvil y resopón.