



Menú 2 - Boda 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 romesco

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

Falso sashimi de lubina con moluscos al Dry Martini

Pástela de vaca brava con verduritas, manzana y frutos secos (ganadería propia)

Postre

Carajillo de Bayleys

Tarta nupcial lemon pie

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