



Menús para bodas de 2026-27

Precio: 87,00€

Menú

16 aperitivos

Buffet de cortador de jamon

Stand de botellines de cervezas

Stand de Soho

1 variedades al centro de la mesa: langostinos, gambas de Huelva o patés

Primer plato a elegir una de nuestra gran variedad de ensaladas

. Ensaladilla de langostinos con pulpo al aceite de aguacate y salsa malibu

. Ensalada de pimientos asados con perdiz deshuesada al Px

Sorbete o crema caliente, ejemplo

Sorbete de mojito fresco

Plato principal (a elegir de nuestra gran variedad de carnes)

Medallones de solomillo en salsa de ibéricos

Arroz cremoso con langostinos de la Bahia de Cadiz

Postre a legeir de nuetra variedad

. Twist de caramelo

4 horas de barra libre, con servicio de mojitos incluido y recena

Precio del menú por persona: 87,00 euros + 10% de IVA.