



Menú todo incluido por 71€

Precio: 71,00€

Menú 50 aniversario

Cóctel de recepción

Vino blanco, tinto y refrescos variados.
Samosas de cebollita caramelizada y requesón.
Caprichos hojaldrados.
Mini croquetas variadas.

Aperitivos

Crema de langosta templada
Selección de quesos: manchego, finas hierbas y gouda curado
Voul-ou-vent de manzana y foie con reducción de vino dulce, pasas y piñones.
Crunchy de paté de oca con mermelada de mora roja.

Primer plato

Brocheta de langostinos, rizo crujiente con piña natural y dátil fresco

Segundo plato

Carrillada ibérica confitada con salsa de setas, patata de gratén y guiso de verduras

Postre

Suspiro de almendra garrapiñada con helado de leche merengada
Tarta nupcial

Bodega

Vinos valencianos
Cerveza
Refrescos
Aguas minerales

Cafés