Menú 4

Cocktail de bienvenida

Entrantes

Jamón ibérico de Guijuelo

Foie Micuit con gelatina y compota de manzana y sus tostadas

Ensalada de salmón marinado con vinagreta de mostaza y crujiente de arroz

Crujiente de almejas rellenaMedallones de rape en salsa americana

Sorbete

Segundo plato

Solomillo con foie en salsa de hongos con puré de patatas, pimientos del piquillo y espárragos trigueros

Postre

Tarta nupcial

Vinos (Blanco, Joven y Crianza) D.O.C. Rioja Alavesa

Cava Brut

Agua, café y licores