



Menú 6

Cocktail de bienvenida

Entrantes

Jamón ibérico de Guijuelo

Foie Micuit con gelatina y compota de manzana y sus tostadas

Gambas a la plancha

Cigalas asadas en su jugo Bogavante relleno gratinado

Sorbete

Segundo plato (a elegir)

Solomillo a la brasa con puré de patatas, pimientos del piquillo y espárragos trigueros

Cordero asado al estilo tradicional con patata panadera

Postre

Tarta nupcial

Bodega

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

Cava Brut

Agua, café y licores