



Menú 7

Cocktail de bienvenida

Entrantes

Jamón ibérico de Guijuelo

Foie Micuit con gelatina y compota de manzana y sus tostadas

Espárragos de Navarra con vinagre de Módena

Marisco cocido (nécoras, langostinos, caracolillos y percebes)

Almejas al vapor con sofrito de ajo

Bogavante relleno gratinado

Sorbete

Segundo plato

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

Postre

Tarta nupcial

Bodega

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

Cava Brut

Agua, café y licores