



Menú de boda

Aperitivo en cóctel elegir 5 de los siguientes

- Jamón ibérico al corte
- Corte de foie con pastelito de boniato
- mesas de quesos del mundo
- Crujiente de sobrasada y queso cremoso
- Mini hamburguesa con escamas de parmesano
- Langostinos albardados con salsa romesco
- Txalupa de setas, gamba y queso gratinado
- Vasito con taco de atún, rúcula y sésamo
- Popurri de croquetas del chef

Aperitivo en mesa

- Gamba roja a la sal
- Gachas de rape y gamba
- Canelón con pato con verduritas de temporada y frutos secos
- Pulpo a la brasa con lingote de patata al horno
- Vieira a la gallega
- Sorbete sorbys

Plato principal

- Milhojas de solomillo con foie, salsa de setas y guarnición

Postre

- Rocher gold by Mario Padial

Bebidas

- Cervezas (Mahou 5 estrellas y Águila)
- Refrescos
- Vino tinto Rioja Crianza Faustino
- Rosado Rosa Rose

Blanco Extrisima de Bach
Café express o infusiones
Cava Prima Vides de Codorniu
Sidra