Menú de boda

Aperitivo en cóctel

Jamón ibérico cebo de campo al corte
Corte de anís, foie y pastelito de moniato
Rincón de la Terreta
Crujiente de morcilla, pera y reducción de herbero
Popurri de croquetas del chef
Langostinos XL albardados con salsa romesco
Copita de pulpo con espuma de patata y aceite de Pericana

Aperitivo en mesa

Pan bao de costilla a baja temperatura y rúcula
Gachas del chef de rape y marisco
Hojaldre de bacalao con alioli gratinado al horno
Pluma ibérica a la brasa con base de uva blanca
Sorbete sorbys

Plato principal

Rollito crujiente de meloso de ternera con guarnición

Postre

Torrija con helado de leche merengada y sopa de vainilla

Bebidas

Cervezas (Mahou 5 estrellas y Águila)
Refrescos
Vino Tinto DO Rioja Crianza Faustino
Vino Rosado Extrissimo de Bach
Vino Blanco Extrissimo de Bach
Café express o infusiones
Cava Brut Nature Prima Vides de Codorniu

Sidra