



## 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