



Menú 1

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino tío mateo
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Agua mineral
Chistorras con bacon
Canastillas de cocktail
Tortilla campera
Taquitos de jamón
Pimientos rellenos de tortilla
Baderitas de choquito sanluqueño
Adobito sevillano
Empanadillas de atún
Gambas con bechamel

Bodega

Cerveza con y sin alcohol
Fino tío mateo
Vino rosado lambrusco
Rioja crianza Montes de Ciria
Agua mineral
Refrescos

Aperitivo al centro de la mesa (elegir uno por los novios)

Langostinos con hojaldre y salsa agri dulce
Taquitos de rosada

Plato de chacina individual compuesto de

Jamón ibérico de bellota beher
Caña de lomo ibérica de bellota beher

Celebraciones Luma Lebrija

Queso viejo

(Se pondrán en el centro de la mesa 2 platos de jamón, 2 de queso y caña de lomo y uno de carne mechada y estos platos se repetirán durante ½ hora)

Bandejas de marisco compuestas de

Gambas blancas

Langostinos tigres

(Se pondrán en el centro de la mesa 3 bandejas de marisco que se repetirán durante ½ hora)

1º plato (elegir un plato por los novios)

Consomé con taquitos de jamón, daditos de huevo y arroz

Crema de calabacín

Crema de salmorejo cordobes

2º plato (elegir un plato por los novios)

Solomillo a la almendra

Solomillo al vino tinto

Pargo a la manzanilla

Mero a la vasca

(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

Postre

Sorbete de limón

Tarta nupcial

Cava

3 horas de barra libre