



Menú 4

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tío Pepe, cerveza con y sin alcohol

Refrescos, vino dulce

Agua mineral

Brochetas yakitori

Cucharitas de albondiguillas

Saquito de presa al pedro jimenez

Tosta de salmorejo y huevo de codorniz

Croquetas de cola de toro

Cucharitas de arroz negro con alioli

Saquitos de langostinos

Brocheta oriental

Rollito de primavera con salsa agridulce

Pavia de merluza

Almohadita de carrillada y boletus

Buñuelo de bacalao

Dátil con bacon

Berenjenas con queso rulo y miel de caña

Venenciador

Mesa gambrinus

Buffet de quesos

Bodega

Cerveza con y sin alcohol

Fino Tío Pepe

Vino rosado Lambrusco

Ribera Celeste

Vino blanco

Agua mineral

Refrescos

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

Berenjenas rebozadas con queso de cabra y miel de caña
Pate de bogavante

Plato de chacina individual compuesto de

Jamón ibérico de bellota Beher etiqueta oro
Caña de lomo ibérica de bellota Beher etiqueta oro
Queso viejo con confit de tomate

(Se pondrán al centro de la mesa 2 platos de jamón, 2 de queso con confit de tomate, 2 de caña de lomo y estos platos se repetirán durante ½ hora)

Bandejas de marisco o plato individual compuesto de

Gambas blancas extras
Langostinos tigres extras
Cigalas y patas rusas

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

1º plato (elegir dos platos por los novios)

Fideuá marinero
Revuelto francés
Arroz caldoso del señorito

2º plato (elegir un plato de carne y otro de pescado por los novios)

Confit de pato a la naranja
Solomillo en salsa de jabugo
Mero al buen comer
Lomo de bacalao a la roteña
(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

Postre

Sorbete de limón, mandarina o mojito
Chupitos de licor o café
Tarta nupcial
Postre de diseño individual