Menú 1

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tio Mateo
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Vino dulce
Agua mineral
Langostinos con bacon
Canastillas de cocktail
Flamenquín de cerdo con pimiento y huevo
Chistorras con bacon
Mini tostas de salmorejo y huevos de codorniz
Chupitos de consomé o salmorejo
Berenjenas con queso de rulo y miel de caña
Adobito sevillano
Boqueroncitos fritos
Brocheta keback
Piruletas de langostinos
Chupa-chups de pollo con kikos
Turbante de carrillada al cabrales
Croquetas de huevo con chorizo

Bodega

Cerveza con y sin alcohol
Fino Tio Mateo
Vino rosado Lambrusco
Ribera del Duero
Agua mineral
Refrescos

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

Tosta de anchoas del Cantábrico
Queso frito con frambuesas

Plato de chacina individual compuesto de

Jamón ibérico de bellota Beher
Caña de lomo iberica de bellota Beher
Queso viejo
(Se pondrán al centro de la mesa 2 platos de jamón, 2 de queso y caña de lomo y estos platos se repetirán durante ½ hora)

Bandejas de marisco compuestas de

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

1º plato (elegir un plato por los novios)

Revuelto de la casa con tosta
Crema de alcachofas
Crema de marisco

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

Solomillo al Pedro Ximénez
Solomillo al aroma de tomillo
Merluza en salsa de bogavante
Gallo a la miel de caña
(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

Postre

Sorbete de limón
Tarta nupcial
Postre de diseño individual