



## Menú 2

### Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tio Mateo

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Vino dulce

Agua mineral

Brocheta de patatas paja con gambas

Croquetas de espinacas y piñones

Berenjenas con salmorejo y jamón

Piruletas de langostinos

Croquetas de cola de toro

Mini hamburguesa moruna

Piruletas de langostimo

Banderitas de carne ibérica

Cucharita de huevas aliñadas

Turbante de carrillada al cabrales

Tartar de salmon y aguacate

Gyosa de pollo

Brochetas yakitori

Brioche de carrilada

Cucharitas de bacalao dorado

Delicias de york y huevo hilado

Cucharitas de pulpo a la gallega

Mesa gambrinus

Buffet de quesos

### 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)**

Pate de oca con frutos rojos

Berenjenas rebozadas con salmorejo y jamón

**Plato de chacina individual compuesto de**

Jamón ibérico de bellota Beher

Caña de lomo ibérica 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)**

Tulipa de cocktail de marisco

Helecho de pimientos del piquillo con langostinos al ajillo

Arroz caldoso con langostinos

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

Solomillo a la vinagreta

Redondillo de ternera en su jugo

Solomillo al azafrán

Merluza a la sidra

Turbante de lenguado al cava

(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

**Postre**

Sorbete de limón o mandarina

Tarta nupcial  
Postre de diseño