



## Menú 3

### Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tio Mateo

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Vino dulce

Agua mineral

Rolling de berenjenas y carne

Croquetas caseras, mejillones gallegos

Cartuchitos de camarones

Cucharitas de langostinos al ajillo

Twister de langostinos

Cucharitas de pulpo aliñado

Choquitos sanluqueños

Mini hamburguesa moruna

Buñuelos de marisco

Piruletas de langostinos

Tortillitas de camarones

Brochetas de mostaza y miel

Cucharita de albondiguillas

Buñuelo con alga wakame y gamba cristal

Milhojas de puerros

Adobito sevillano

Mollete de tinta de calamar con puntillita y alioli

Zamburiña gratinada

Brocheta de mostaza y miel

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 cabracho con tostas  
Pate de oca con reducción de Pedro Ximénez

**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 compuestas de**

Gambas blancas extras  
Langostinos tigres extras

(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)**

Arroz negro de sepias y gambas con alioli de pera  
Timbal de queso de cabra a la vinagreta de frutos secos

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

Solomillo al oloroso  
Carrillada ibérica al oloroso  
Dorada a la bilbaína  
Lomo de bacalao sobre lecho de tomate  
(Todos los platos llevan guarnición a elegir)

**Postre**

Sorbete de limón o mandarina

Tarta nupcial  
Postre de diseño