Menú Cala C/Barra libre de 3 horas

Precio: 105,00€

Cóctel de bienvenida

Surtido de ibéricos de bellota (jamón, chorizo y lomo ibérico)
Tabla de quesos de Castilla y León
Cecina leonesa con boletus edulis
Brie en costra de almendra con reducción de zumo de naranja
Revolconas con torreznos de Soria
Ensalada de canónigos con guacamole y anguila ahumada
Mini tamburguesa de angus con Salsa de aueso ahumado
Croquetas caseras de boletus con trigueros
Chistorra en gabardina
Langostinos en polvo de palomitas
Salmón a la estaca con verduras y setas encurtidas

Duración aproximada 1:30 horas.

Entrantes (a elegir)

Ajo blanco malagueño con brocheta de frutas del bosque
Gazpacho andaluz con virutas de jamón ibérico
Crema de trigueros con compota de calabaza y brotes de guisante

Primer plato (a elegir)

Ensalada de bogavante con mango y mahonesa de almendras
Ensalada de gambon de Huelva en tempura, con aaranja caramelizada
Lomos de corvina al vapor con trigueros y aire de Rueda
Merluza al horno con ali-oli al tinto de toro en cama de repollo agridulce
Corazones de alcachofas baby con colas de langostino y brotes de rabanito

Sorbete de limón al cava de Castilla

El Patio de Las Orquídeas

Segundo plato (a elegir)

Solomillo de buey con foie y salsa de moscatel
Cordero lechal de sacramenía asado a la antigua usanza
Cochinillo de la D.O. segoviana asado a la antigua usanza
Secreto Ibérico con reducción de Pedro Ximénez

*Todos los platos se sirven con guarnición y se pasará a repetir según el deseo de los invitados.

Postre

Tarta nupcial
Crema de queso con helado de violetas
Tarta Oreo con chocolate caliente
Cóctel dulce (Pastelería Arranz)
Selección de postres en vaso (Pastelería Arranz)

Sobremesa

Selección de licores con y sin alcohol
Cafés e Infusiones
Bombones variados

Bodega

Cóctel regado con:

Refrescos, agua mineral, vino tinto y blanco, cerveza Heineken y zumos variados

Elección de vinos para el servicio de mesa:

Vino Blanco Fray Germán, Rueda, Verdejo
Vino Blanco Mesache, Somontano, Chardonay
Vino Tinto Valdubon, Ribera de Duero, Tempranillo
Vino Tinto Solar Viejo, Rioja, Tempranillo
Agua Bonagua
Cava Freixenet Brut Nature