



## 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