



## Menú Orquídea C/Barra libre de 5 horas y recena

Precio: 125,00€

### 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  
Croquetas caseras de boletus  
Chistorra en gabardina  
Langostinos en polvo de palomitas  
Salmón a la estaca con verduras y setas encurtidas  
Mini hamburguesas de angus con rúcula y crema de queso ahumado  
Vasito de chipirón con cebolla caramelizada

Duración aproximada 2: 00 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  
Crema dorada de cachelos con pulpo  
Gazpacho de fresas con cecina de vaca

### Primer plato (a elegir)

Ensalada de bogavante con mango y mahonesa de almendras  
Ensalada de gambón de Huelva en tempura, con naranja 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 agrdulce

# El Patio de Las Orquídeas

---

Corazones de alcachofas baby con colas de langostino y brotes de rabanito  
Ensalada de perdiz con cebollitas escabechadas  
Bacalao a baja temperatura con pimientos de fresno de La Vega  
Carpaccio de buey con foie fresco y lascas de parmesano

## **Sorbete de limón al cava de castilla**

### **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  
Magret de pato con culis de frutas del bosque  
Perdiz escabechada con verduritas de la huerta

\*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

## **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

# El Patio de Las Orquídeas

---

Agua Bonagua  
Cava Freixenet Brut Nature