



## Menu de bodas premium

Precio: 135,00€

### Cóctel:

Diez variedades a elegir de la lista

### Primer plato (a elegir):

Raviolis de foie con salsa de trufas, hongos y laminas de parmesano  
Ensalada de vieiras con emulsion de soja y vinagre de frambuesa  
Salmón escocés marinado con pimienta roja, salsa de miel y mostaza a la antigua

### Segundo Plato (a elegir):

Lubina salvaje del estrecho sobre lecho de patatas y verduritas del huerto andaluz  
Cordero al horno de leña con finas hierbas y salsa de hierbabuena  
Solomillo de retinto con salsa de Jerez y boletus edulis

### Postres (a elegir)

Arlequín de dos texturas de chocolate belga  
Panna cotta de turrón con fruta de la pasión  
Tarta tatín de Charlottesville

### Bodega:

Vino blanco Muscadet du Sevre et du Maine  
Vino tinto Ribera del Duero Reserva  
Cava Pinot Noir Reserva

Barra libre 3 horas

Recena de madrugada