



Menú de bodas

Precio: 57,00€

Aperitivos de bienvenida

Langostinos marinados en cítricos con crujiente de panko
Bombón de foie al praliné con toque de brandy de naranja
Tosta de jamón ibérico con huevo de codorniz
Duo de queso curado con carne de membrillo en aceite de vainilla
Hamburguesitas de ternera avileña en salsa kimchi
Vasito de salmorejo de manzana con jamón ibérico y huevo
Caramelo de batata con mayonesa de ras hanut
Mini pan bao de atún al estilo de Barbate
Croquetas de chuletón de buey
Brocheta de ibérico con salsa chimichurri
Cheddar crujiente con confitura de tomate

Bebidas

Vino tinto crianza
Vino blanco de Rueda
Vino fino
Lambrusco
Vino moscatel
Cerveza
Refrescos
Agua

Primer plato

Brocheta de rosada regada con langostinos sobre verduritas en salsa de jengibre y lima.

Sorbete

Sorbete de mojito de fresa

Hotel Cortijo Chico

Segundo plato

Presa ibérica de bellota en aroma de romero con cilindro de patatas relleno de pisto manchego

Tarta de queso con frutos rojos y chocolate blanco

Bodega

Vino crianza rioja o vino roble Ribera del Duero

Vino blanco Rueda

Cava brut

Cervezas

Refrescos

Café