



## Menú de bodas

Precio: 57,00€

### Aperitivos de bienvenida

Langostinos marinados en cítricos con crujiente de pankó

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

## Segundo plato

Presas ibéricas 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