



Menú 3 - Todo Incluido

Precio: 150,00€

Aperitivo (cóctel)

Chupito de salmorejo con lluvia de ibérico
Chacina de lomo ibérico de guijuelo
Daditos de queso manchego con pasas y orejones
Bombón de brie con compota de tomate
Arcoíris de croquetas
Pulpo "a feira" con puré robuchon
Brocheta de langostino crunchy con salsa de mostaza

Entrantes (a elegir una de las opciones)

Crema de boletus con lascas de jamón de jabugo deshidratadas
Foie crujiente con coulis de fruta de la pasión, pan de especias y fideos al amaretto

Primero

Suprema de mero al horno con puré de boniato cebolla caramelizada y mazorca baby

Sorbete de mandarina

Segundo

Solomillo de ternera macerado en hierbas provenzales y gratén de patatas

Postres

Tarta nupcial
Tejas y mignardices
Café y licores

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino tinto
Vino Blanco
Cava

IVA incluido.

Mínimo 50 personas.

Incluye 2 horas de Barra Libre – IVA incluido