



## PROPUESTA MENÚ TODO INCLUIDO

Precio: 139,00€

**Recepción de Invitados** - Pré cóctel

(30 minutos)

**Cóctel de Bienvenida** - 16 referencias

(60 minutos)

Jamón ibérico con pan tumaca  
Mesa de Quesos nacionales (3 tipos de quesos diferentes)  
Gazpacho de cerezas  
Sam de ensalada thai  
Ajo blanco de almendras  
Tako de remolachas  
Sushi maki de salmon con pepino  
Panipuri de morcilla con manzana verde  
Taco de cordero con aguacate y cebolla encurtida  
Croquetas de jamón ibérico  
Montadito de carrillera enchilada con ajo negro y chiles  
Delicia de cocido  
Gofre de bravas  
Risotto de hongos

### PRIMER PLATO

Milhoja de lenguado gratinada con yuzú

### ENTREPLATO - CÓCTEL (a elegir)

Rosales sour (mojito violetas)

Caipiroska de maracuyá

Mojito

Manzana sour

Cosmopolitan

## SEGUNDO PLATO

Cordero manchego confitado al tomillo con espuma de tomates

o

Lingote tierno de ternera

## POSTRE

Espuma de crema catalana con manzana

## SOBREMESA

Mignardises, café y cava Juvé & Camps

Agua mineral, cerveza, vino tinto y blanco Selección Finca Los Rosales

## INCLUYE TAMBIÉN:

- 2 horas de barra libre
- Teléfono para mensajes invitados durante el cóctel
- Uso exclusivo durante las 2 horas previas a la boda de una habitación para la novia o novio.
- Música y DJ durante todo el evento
- SGAE Y AGEDI incluido
- LOVE decorativo gigante con luces