



Menú Banquete N°5

Precio: 104,50€

Primer Plato

Crema Fina de Trigueros Tiernos

Continuamos con

Góndola de Piña Natural con Gambas y Salsa Rosa

En pescados

Lomos de Bacalao Desalado al Horno sobre Cama de laminas de Fina patata y Picadillo de cebollita, pimiento y tomate

Carne

Solomillo de Buey a la Sartén al aceite de Albahaca y guarnición de Patatas dado.

Postre

Tarta Nupcial San Marcos Y Helado.

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza
Agua Mineral o Refrescos
Cava Anna de Codorniu
Café y Licores de Frutas