



## Menú Boda

**Cocktail** (Se recomienda elegir entre 10 y 14 variedades entre los fríos y los calientes)

### Chupitos

Salmorejo con virutas de huevo y jamón ibérico

Gazpacho tradicional

Gazpacho de melocotón con tofu

Gazpacho de fresa con nube de queso crema

Sopa tomate y albahaca con mozzarella

Crema de melón y tomate

Crema de setas

Crema de trigueros con espuma de foie

Crema de remolacha

Crema de puerro con trufa

### Aperitivos fríos

Jamón ibérico con picos de Jerez

Lomo ibérico con regaña

Cecina de León con aceite de oliva

Tosta de tomatito cherry y queso

Bombón de foie

Carpaccio de vieira con vinagreta de naranja

Carpaccio de ternera con aceite y parmesano laminado

Maki Sushis variados con salsa de soja y wasabi

Brocheta de taquitos de salmón marinado con salsa de eneldo

Taquito de bacalao ahumado con sésamo negro

Tartaleta de pisto manchego con huevo de codorniz

Tartaleta de tartar de atún con salsa de chuli dulce

Crepes de caviar

Cucharita de tartar de salmón ahumado con alcaparra.

Vitelo tonato

Brocheta de langostino con triguero

# Castillo de Viñuelas - Aldovea Catering

---

Tataki de atún con soja y sésamo  
Blinis con caviar  
Cucharita de burrata y trufa  
Ceviche de lubina con leche de tigre sobre rodaja de lima  
Cucharita de steak tartar  
Huevo de codorniz relleno de champiñon con cama de aceituna y ali oli de remolacha  
Roast beef relleno de foie y mango  
Causa Limeña  
Semiesfera de mousse de aguacate  
Mini tortillita de patata  
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y crujiente de amapola

## Aperitivos calientes

Cazuelitas (a elegir): Risotto, Falso risotto, Ravioli, Fideuá, Rabo de Toro, Carrillera  
Albondiguillas de solomillo con salsa de curry o salsa al vino  
Mini pastela  
Albondiguillas con salsa de mostaza y miel  
Croquetas ( setas, jamón, puerros, chorizo, rabo de toro y queso de cabrales)  
Bola de yuca con queso cheddar con salsa Huancaína  
Cucharita de pulpo a la gallega con cachelos y pimentón  
Cigarrillos de sobrasada y miel  
Rollitos de gulas  
Pechuguitas de pollo Villeroy  
Secreto ibérico con puré de manzana  
Samosa de queso gorgonzola  
Hogaza (a elegir): chistorra, queso fundido  
Chistorra en rollito de Kataifi  
Pañuelitos de morcilla con confitura de piquillo  
Pañuelito de pato con salsa Hoisin  
Mini quiche de cebolla confitada  
Mini quiche Loraine  
Samosas de verduras al curry  
Tempura de verduras con salsa romesco  
Mini quebab  
Satay de langostinos con salsa tártara  
Brocheta de pollo Teriyaki

# Castillo de Viñuelas - Aldovea Catering

---

Brie frito con salsa de grosellas  
Taqitos de merluza a la romana con mayonesa  
Mini pimiento de piquillo relleno de carne o merluza  
Dim Sum de gamba  
Hamburguesita de jabalí con salsa masala  
Tempura de chipirón con su salsa  
Crujiente de pulpo en yuca  
Langostino en tempura sobre nido de Kataifi con ali oli de wasabi  
Empanadillas criollas rellenas de carne

**Menús a elegir por el cliente** ( El almuerzo o la cena serán a continuación del cocktail) Tenemos una carta de platos mucho más amplia que el cliente tendrá a su disposición)

## Menú 1

Muselina de Merluza con gambas y salsa tártara o;  
Crujiente de puerros y gambas o;  
Ensalada de tres lechugas con tarrina de pichón con vinagreta de grosella

\*\*\*\*

Escalopines al oporto con arroz pilaf o;  
Muslo de pintada rellena de foie y pasas con patatas panaderas o;  
Confit de pato con crujiente de patatas y esparraguitos y salsa de naranja

\*\*\*\*

Cheesecake con coulis de frambuesa o;  
Tatin de manzana con crema inglesa

\*\*\*\*

Café – Mignardises

## Menú 2

Tataki de atún sobre tartar de aguacate y mango con crema de tomate y sésamo o;  
Raviolis de verduras con salsa de trufa o;  
Crepes de champiñón con puerro frito;

# Castillo de Viñuelas - Aldovea Catering

---

\*\*\*\*

Carrilleras con pastel de patata y verdurita o;  
Poupieta de Pularda rellena de foie y piñones con cuscús o;  
Canelones de rabo de toro con crujiente de patata

\*\*\*\*

Imperial de chocolate con crema inglesa o;  
Tarta de limón y merengue

\*\*\*\*

Café – Mignardises

\*\*\*\*

## Menú 3

Foie micuit con higos agridulces y pan de pasas o;  
Bogavante sobre tartar de aguacate y tomate \* o;  
Envuelto de Langostinos con salsa de caviar y arroz salvaje

\*\*\*\*

Lenguado al champagne con salsa de trufa o;  
Solomillo a la broche con patatas y verduritas o;  
Ternera Soubis con foie con calabacines rellenos, esparraguitos y crujiente de patata

\*\*\*\*

Tarta Árabe o;  
Tarta Aldovea de cuscús y castaña

\*\*\*\*

Café – Mignardises