



Menú de boda nº 2

Precio: 81,00€

Cóctel 1

Jamón ibérico al corte
Lomo ibérico con almendras
Canelón de salmón ahumado con queso crema y huevas
Ceviche de bacalao
Cucharita de hummus con panceta y pimentón dulce
Cucharita de escalivada de verduras con mojama
Vasito de salmorejo con langostino
Patata rellena de salsa brava con tapa de all i oli
Pulpo a la gallega sobre cremoso de patata
Selección de croquetas caseras (4 unidades)
Bienmesabe del chef
Vino blanco, cava, vermouth, cervezas y refrescos

Primero

Lomo de merluza a la espalda con salsa de pimientos amarillos
Brocheta de langostinos con cherry y espárragos

Sorbete

Sorbete de limón

Segundo

Muslo de pato en confit crujiente con salsa de Oporto
Manzanas mini y puré almendrado

Postre

Tarta de yema San Marcos

Hotel Olympia Salones de Boda

Café y licor

Bodega 1

Agua mineral

Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel Requena

Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel Requena

Cervezas

Refrescos

Cava Nodus Plata brut nature

Café y licor de frutas, brandy, orujos y whisky