



## Menú degustación boda 1

Precio: 85,00€

**Cóctel de bienvenida**  
con 4 pintxos fríos & 3 pintxos calientes

**Pintxos fríos a elegir:**

Jamon ibérico con picos de Jerez y queso D.O. (Maestro cortador sin coste a partir de 200 Comensales)

Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza

Taquito de Manzana con Miscoit de Pato

Surtido de Shushis

**Pintxos calientes:**

Bolt de Ñoquis de romano de polenta en su tinta con mejillón

Ferreros de morcilla

Fritura andaluza

**Maridaje & Bebidas**

Regado por: Vinos de la Tierra Blancos/ Tintos – Cervezas – Refrescos y Aguas.

**Primer plato (Entrantes a elegir):**

Tomate de Salmorejo Cordobés nitro con huevo de codorniz, teja de Jamón ibérico y hoja de menta

Gazpacho de frutas exóticas y pan especiado con cítricos

Copa de Fusión de 3 cremas de temporada (Sobre picadillo de verduras frescas y tostones de pan especiado)

Vieira al gratén en su coral sobre nido de tallarín de calamar

Tartar de Ensalada de algas de Mar.

Mix de Algas: Lechuga de mar, alga nori, brotes tiernos, tomates cherry, lacas, salmón ahumado, polvo de aceite pipeta balsámica, caviar de erizo y aire de limón

## Ensalada de bogavante

Crujiente de puerro (Saco de brick con puerro y selección de quesos sobre crema de manzana.)

Sacos manchegos (Saco de brik con pisto Manchego casero y fondo tibio de queso curado D.O.)

Cóctel de Mariscos. Mix de lechugas gourmet, gambas y frutos de mar, frutas exóticas, napado en salsa rosa y angostura, coronado por filigrana de cítricos, ginda y huevas.

## Segundo plato (Pescado a elegir):

Lomo de merluza con salsa de almejas y gambas y Crujiente de puerro

Lubina salvaje con salsa gallega lasaña de patata al graten

Bacalao confitado al pili pil a baja temperatura con su crujiente en cama de pisto

Salmón al vacío en vinagreta de cítricos y guarnición de verduritas al dente

Rollitos de Raya aromatizada con alioli de Mango

## Maridaje & Bebidas

Regado por: Vinos Blancos de la Tierra. – Cervezas – Refrescos y Aguas minerales

## Tercer plato (Corrantes y sorbetes a elegir):

Cítricos / Mentas / frutales

## Cuarto plato (Carnes a elegir)

Solomillo de añejo con salsa de azafrán

Solomillo de cerdo Ibérico con salsa Española

Medallón Petrus

Carne de cerdo ibérico asada en su jugo coronada de quenelle de berenjena y salsa oriental

Pierna de cordero lechal D.O. La Mancha (Aromatizada miel y tomillo trufado cocinado a baja temperatura con guarnición de patata horneada al pimentón de la vera)

Guarniciones Servidas... Sobre tierras de Castilla. Patata graten sobre crujiente ibérico

## Maridaje & Bebidas

Regado por: Vinos de la Tierra Tintos – Cervezas – Refrescos y Aguas.

## Quinto plato (Postres)

Tarta nupcial con helado premium