



## **Ejemplo de un menú II con barra libre, DJ y SGAE incluidos | Condición de finca no incluida**

Precio: 133,30€

### **Cóctel**

Recibimiento copa de bienvenida Cava Rosé  
Nuestra ensaladilla rusa de langostinos sobre pan de gambas  
Boca bits de boquerón con alioli de manzana  
Panipuri de rape y anguila con caviar de sauternes  
Royal de foie con Tete de Moine  
Causa limeña de pulpo con aguacate y olvidada  
Rollito de primavera con wakame  
croqueta de pato con barbacoa coreana  
Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo  
Brioche de pulled pork  
Gyoza el Cachirulo de ternasco de Aragon IGP

### **Buffets**

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate  
Fideuá de gambas y calamaritos con alioli o arroz del Senyoret o arroz negro

### **Primer plato**

Canelón de marisco, gamba roja y Salsa de carabineros

### **Segundo plato**

Presa ibérica sobre cama de bacon, parmesano y patata con salsa café

### **Postre**

# El Cachirulo

---

Tuca de Vallibierna (semiesfera de chocolate negro, mini ferrero y trufa con helado de naranja)

Café o infusión

Licor o combinado

## Bodega

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature