

# Menú nupcial promo

Precio: 100,00€

**Aperitivo de bienvenida (doce pinchos)**

Jamón ibérico de bellota
Mesa de quesos regionales, nacionales
Tosta de anchoa del cantábrico con fondo de tomate y AOVE
Mousse de foie con crema de mango y almendras tostadas
Tosta de roast beef relleno de foie con AOVE y sal maldon
Hojaldres con láminas de tomate, guacamole y lomo de sardina Ahumada
Arroz cremoso de langostino
Pulpo a la gallega con aceite de pimentón de la vera
Vieira, rellena de su coral y gratinada al horno.
Empanadilla de bonito en AOVE
Langostino crocante y crema de melocotón
Croquetas de mejillón tigre

**Primer plato**

Vichyssoise con bacalao confitado a baja temperatura y puntas de verduras salteadas

**Sorbete**

Sorbete de frambuesa lichi

**Segundo plato**

Medallones de solomillo ibérico con crema fina de almendras tostadas acompañado de tallos de espárragos y patatas torneadas

**Postre**

Couland de chocolate negro con crumble de frambuesa y helado de frambuesa

**Bebidas**

# Bodega Las Granadas Coronadas

Vino blanco Ojalá Joven

Vino tinto Ojalá Crianza

Cava, café, licores