



## 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

Coulant 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