Menú especial - Cóctel temático lo mejor de España

Precio: 102,00€

Corte en directo

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo

Nuestra selección de ibéricos D.O. Dehesa de Extremadura

Salchichón
Chorizo
Lomo

Lo mejor de la ría (show coocking)

Pulpo a feira
Mejillones al vapor
Langostinos en su punto de sal
Todo ello acompañado por salsas vinagreta, tártara y rosa.

Cocina mediterránea (show cooking)

Arroz con trigueros y setas
Arroz meloso de pescado del Jerte y frutos del mar
Paella de carne ibérica

Aperitivos fríos

De bocado

Tartaleta de pastel de cabracho
Cucharita de tártara de anchoas
Parmentier de cebolla caramelizada y torreznito
Bocadito de lomo de atún de Huelva y pimientos del piquillo
Cucharita de taquito de bacalao al pilpil

Hotel Balneario Valle del Jerte

Cake pops de foie y chocolate blanco
Trufas de cabrales
Vasito de pollo escabechado

De trago

Chupito de gazpacho
Chupito de ajo blanco

Aperitivos calientes

Cazuelita de alubias de Barco de Ávila
Cazuelita de patatas a la riojana
Cazuelita de papas arrugás con mojo
Minicroquetas de cecina y piquillos
Minicroquetas de queso Ideazabal
Masclet de chipirones
Steaks de morcilla de Burgos y manzana reineta
Piruletas de codorniz de campo

Bebidas incluidas

Agua
Vino Blanco
Vino Tinto
Cerveza
Refrescos

En mesa

Comencemos

Ensalada de escarola, pimientos asados y lascas de bacalao con vinagreta de albahaca

Cambio de sabor

Sorbete de maracuyá

Del mar

Lomo de lubina al gratén de marisco y crema fina de guisantes

Dulce

Tarta nupcial con helado o postre especial

Bodega

A elegir de nuestra carta