



Menú Boda V

Precio: 58,50€

Aperitivos

Petit choux rellenos de crema de atún
Barquitas de endivias rellenas de roquefort y nueces
Pan de espinaca con tapenade aceitunas negras y rulo de cabra
Bolitas de queso rebozadas con pipas, pistachos y kikos
Pan de tomate con crema de mejillones en escabeche
Pan blanco con palmitos, york y queso cremoso
Mini molletes pringá ibérica
Vichisoisse de almendras y piquillo
Vieiras mini rellenas de parmentier de salmón
Mini brochetas morunas de cerdo ibérico
Boquerones oromana
Tortillitas de bacalao
Croquetas de puchero caseras

En mesa

Surtido serrano (jamón ibérico de bellota, queso manchego, caña de lomo ibérica)
Gambas blancas de isla cristina

Primer plato

Lomos de dorada rebozados sobre salsa de chipirón

Segundo plato

Redondillo de ternera relleno de ciruelas y salsa de naranja

Postre (a elegir)

Tiramisú con salsa de chocolate
Mousse de queso y frutas del bosque

Biscuit de higos al chocolate templado

Tarta de trufa con culis de fresas

Macedonia de fruta fresca

Bodega

Cerveza, vino de la casa, refrescos, agua y café

Precio: 56.50 € por persona. Iva incluido (*)

(*) este menú incluye un iva del 8%. En caso de que el tipo impositivo sea modificado se repercutirá sobre el precio el importe correspondiente.