



Opción 1

Precio: 76,00€

Menú i

Cóctel de recepción (duración 40 minutos):

Surtido de piononos
Milhoja de bonito
Quiche de verduras
Jamón con bolitas de melón
Queso añejo sobre membrillo
Lingotes de Menorca
Trufa de paté
Surtido de escabeches
Berenjenas Nazarí
Gambas Orly
Nuestras croquetas
Rillettes de jamón con emmental y dulce de melocotón

Se acompañarán de vinos finos y Málaga, cerveza y refrescos

Primer plato:

Milhoja de piña con langostinos, queso hilado y miel

Sorbete de limón al cava

Segundo plato:

Abanico de presa ibérica con salsa Pedro Ximénez, hojas de patatas y pimientos de padrón

Tarta nupcial

Bebidas:

Vinos blanco de Aguja
Vinos tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, refrescos y agua cava

Precio por persona: 76 €