



Menú nº 1

Precio: 65,00€

Recepción

Chocos en tiras
Cazón en adobo
Croquetitas de jamón
Taquitos de merluza gallega
Cucharillas de salpicón de marisco
Cucharillas de salmorejo
Tostas de queso con cebollitas caramelizadas
Estoques de langostinos con verduritas
Estoques de pollo salpimentado
Estoques de salchichas criollas
Bocadillo de queso con membrillo
Mini- conos de albondiguillas y almendras
Vasitos de pimientos con ventresca
Vasitos de ensaladilla
Estación de cervezas y vinos escarchados
Estación de snacks salados

Entrantes compartidos (surtido selección a elegir)

Jamón, queso, caña de lomo
Gambas de Huelva

Primer plato

Salmorejo con huevito duro y jamón
Berenjenas con pescado al oloroso
Cocktail de mariscos al sombrero
Lomo de gallo menière con patatas al vapor

Sorbete

Hacienda El Chaparreo

Sorbete al cava

Segundo plato

Escalopines a los vinos de uvas pasas con patatas parisién y champiñones emence
Solomillo de cerdo bella Elena con patatas parisién, coles de Bruselas y zanahorias risoladas
Lomo de cerdo al vinagre de manzana con ciruelas y manzana asada
Solomillo de cerdo strogonoff con perlas del Guadalquivir y alcachofas salteadas

Postre

Individual
Tarta de presentación para corte de novios

Bodega

Cerveza
Refrescos
Agua mineral
Tinto D.O
Vino blanco
Cava o Pedro Ximénez

Precio: 65,00€ (IVA incluido).