



Menú nº 2

Precio: 68,50€

Recepción

Choco en tiras estoques de langostinos con verduritas
Cazón en adobo estoques de pollo salpimentado
Croquetitas de jamón estoques salchichas criollas
Taquitos de merluza gallega bocadillo de queso con membrillo
Cucharillas de salpicón de marisco mini-conos de albondiguillas y almendras
Cucharillas de salmorejo vasitos de pimientos con ventresca
Tostas de queso con cebollitas caramelizadas vasitos de ensaladilla
Mesa de cervezas y vinos escarchados
Estación de snacks salados
Mesa de guisos caseros

Entrantes compartidos (surtido selección)

Chacina: jamón, queso y caña de lomo
Gambas blancas de Huelva

Primer plato

Salmón en papillote
Arroz marinero
Urta a la roteña al estilo de Conil
Crema de salmorejo con atún asado al estilo del chef

Sorbete

Sorbete al cava

Segundo plato

Carrillada ibérica al vino tinto y su guarnición de patatas con perejil y compota de manzana
Solomillo de cerdo a la castellana

Hacienda El Chaparreo

Lomo de cerdo a la cazadora

Lomo de aguja braseado con patatas panaderas y costrón de pan

Postre

Individual

Tarta nupcial para el corte de los novios

Bodega

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Tinto D.O

Vino blanco

Cava o Pedro Ximénez

Precio: 68,50€ (IVA incl.).