



Menú nº 3

Precio: 76,00€

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 pollo salpimentado estoques salchichas criollas
Bocadillo de queso con membrillo mini- conos de albondiguillas y almendras
Vasitos de pimientos con ventresca vasitos de ensaladilla
Mesa de cervezas y vinos escarchados
Buffet de guisos caseros
Estación de snacks salados
Buffet de quesos del mundo

Entrantes compartidos (surtido selección)

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

Primer plato

Vol-au-vent de escamas de lubina y trigueros en salsa holandesa
Salmón al vino blanco sobre lecho de crema de espinacas
Ensalada de espárragos de Aranjuez con bacalao ahumado
Suprema de merluza rellena de salmón coliseo

Sorbete

Sorbete al cava

Segundo plato

Solomillo de cerdo en salsa mozárabe

Hacienda El Chaparreo

Presa ibérica al ajo cabañil con patatas panaderas

Tournedó ibérico al estilo de El Repilado

Solomillo ibérico con paté al oporto, patatas duquesas y alcachofas risoladas

Postre

Individual

Tarta nupcial para el corte de los novios

Café en mesa

Bodega

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Tinto D.O

Vino blanco

Cava o Pedro Ximénez

Precio: 76,00€ (IVA incl.).