Menú nº 4

Precio: 85,00€

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 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
Buffet de jamón de bellota con cortador profesional a la vista

Entrantes (individual)

Selección de nuestras costas
Gambas de Huelva, cigalas, langostinos

Primer plato

Hojaldre con escamas de lubina y espárragos trigueros
Ensalada de canónigos con langostinos y su vinagreta de alcaparras
Tostas de bacalao y trigueros con salsa holandesa
Lomo de lubina con salsa de piquillo

Sorbete

Sorbete al cava

Segundo plato

Entrecot a la parrilla con su guarnición de verduritas

Hacienda El Chaparrejo

Escalope de ternera con sus verduritas salteadas y patatas parisién
Solomillo de ternera con salsa pajarito
Confit de pato con juliana de setas y piquillo

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
Barra libre

Precio: 85,00€ (IVA incl.).