



Menú Ejemplo

Precio: 80,00€

Cóctel de bienvenida

Terrina de foie natural con pan de especias y membrillo de santa Teresa
Roastbeef de ternera con salsa Cumberland sobre pan de soja
Guacamole con chips de maíz y chile rojo
Ceviche de langostinos con cilantro, maíz y batata amarilla
Salmón ahumado con fresas al balsámico
Croquetita de ibérico rebozadas con Panko y cereales
Espárragos trigueros en tempura de wasabi con salsa de chile dulce
Samosas de pollo con pasas y especias

Menú

Entrante

Rape con aceitunas negras, perlas de aceite sobre brotes tiernos de ensalada

Primero

Suprema de salmón con salsa de mantequilla noisette y arroz salteado con verduras.

Sorbete

Sorbete de Manzana Verde y ron blanco

Segundo

Meloso de ternera a la vainilla con pastel de papas y setas

Postre

Tarta Nupcial

Bodega

Agua, Cerveza Nacional, Refrescos

Sheraton Fuerteventura Resort

Vino Blanco D.O. Somontano “Viñas del Vero”

Vino Tinto D.O. Somontano “Viñas del Vero”

Café, té e Infusiones

Cava Castellblanc Brut