



Menú 2 del dossier de bodas

Precio: 175,00€

Cóctel de bienvenida

Pulpo a la Gallega con emulsión de pimentón de la Vera
Sandwich de foie y pan de especias
Langostinos Kikos
Croquetas de Jabugo y Asturianas
Salmón lacado con huevas de tobiko
Arroz meloso de trigueros y trufa
Nuestras patatas bravas
Cucurucho de fritura Malagueña
Ensaladilla rusa de marisco
Capuccino de boletus

Entrante

Sopa de tomate de Coín, espuma de mozzarella albahaca y olivada

Primero (a elegir uno de los dos de manera previa. Todos los invitados salvo que tengan alergias o intolerancias tendrán el mismo plato)

Bogavante en ensalada, vinagreta de cítricos, aspic de pipirrana, emulsión de rúcula y jalea de mango

Ravioli de solomillo de Retinto y boletus acompañado de cigalas, néctar de marisco y crujiente de bresaola

Sorbete de Naranja Sanguina y vodka

Principal (a elegir uno de los dos de manera previa. Todos los invitados salvo que tengan alergias o intolerancias tendrán el mismo plato)

Lubina asada, espárragos, holandesa y frissé con hinojo crujiente

Degustación de pato con pera Williams al vino, puré de zanahoria aromatizado con naranja y salsa

de cerezas

Postre

Crujiente de chocolate, mousse de chocolate blanco y sorbete de frambuesa

Bodega

Agua Mineral, Refrescos y Cerveza

Vino Blanco: Bellori D.O Rueda/ Villa del Corpus D.O Rias Baixas

Vino Tinto: Altanza D.O.Ca Rioja/La Planta D.O. Ribera del Duero

Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut D.O.Cava