



## Menú de boda tipo cóctel

Precio: 165,00€

### Aperitivos fríos

Ajoblanco malagueño con uvas  
Gazpacho de fresas, perlas de aove y fresa liofilizada  
Ensaladilla rusa de langostinos y pepinillos  
Steak tartar de solomillo de ternera con mayonesa de mostaza verde  
Ceviche de corvina con brotes de cilantro y maíz crujiente  
Gilda de anchoa con aceituna esferificada y emulsión de piparra  
Micuit de foie con gelè de PX y pan de especias  
Salmón lacado con caviar de tobiko y wakame

### Aperitivos calientes

Gyozas de langostinos con hoisin de mango y cilantro  
Brocheta pulpo a feira y emulsión de pimentón  
Patata brava rellena de cecina y puerro.  
Langostinos envueltos en pan Japonés y salsa kimchi  
Risotto de espárragos, trufas y boletus  
Croqueta melosa 100% Ibérica  
Fritura malagueña; boquerón y calamar  
Mini burger de ternera con cebolla caramelizada, pepinillos y mayonesa de chipotle

### En estación

Selección de quesos nacionales e internacionales, embutidos ibéricos y panes artesanos

### Estación de arroces

Paella mixta de pescado y marisco, paella de presa a la brasa con tirabeques y pimientos del Padrón

### Pescado

Lubinas del Atlántico a la sal servidas con salsa tártara

## Estación de postres

Cubo de Ferrero y chocolate, mini cheesecake, eclairs de pistacho, café, vainilla, chocolate, mini milhojas de crema pastelera, mini lemon pie, mini red velvet, mini carrot cake con genjibre, mini tarta

Sacher

Estación de ensaladitas de frutas de temporada

## 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