



## Menú de boda

### Cocktail de recepción

Espejo de doble piso con ibéricos y quesos  
Chupitos de foie con compota de manzana  
Cucharitas de pulpo a la gallega  
Cucharitas de gambas con pipirrana  
Conos de gazpacho andaluz con pipirrana  
Conos con coctel de melón  
Surtido de tartar de salmón y aguacate  
Surtido de canapés  
Fritos del cheff

\*\*\*

### Primer plato

Turbante de lenguado con gambas y salsa americana  
Hojaldre de langostinos con farsa de verduras  
Merluza rellena de mariscos con fondo de espinacas y salsa demiglass

\*\*\*

**Sorbete de mandarina, mango o mojito** (cambio de sabor)

\*\*\*

### Segundo plato

Carrillera ibérica sobre puré de chirivía y peras al vino tinto  
Solomillo ibérico con salsa perigordini y patatas dulcinois  
Cordero siete horas sobre puré de zanahorias, batatitas noissete y crujiente de puerro

\*\*\*

### Postres

Carpaccio de piña con helado de coco y praliné

Sinfonía tres chocolates

Sopa de frutos del bosque con helado de vainilla y hojas de menta