



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
Suritos 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 dolcinois
Cordero siete horas sobre puré de zanahorias, batatitas noisette 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