



Todo, todo incluido por 135€, IVA incluido

Precio: 135,00€

Todos los precios sí incluyen el IVA.

Cóctel de bienvenida

El menú de bodas

Del mar y del huerto

Lomo de lubina al horno, cremoso de trigueros e ibérico

Bacalao confitado, suave alioli, coca de verduritas

Copa de merluza y mariscos, salpicón de aguacate y endibias

Sopa fría de tomates de verano, perlas de burrata, jamón y pesto

Cremoso de calabaza de otoño y foie de pato con patatas violeta

Los sorbetes entre platos

Mediterráneo de cítricos y cava

Tropical de mango y coco

Del bosque con frutos rojos y ron

Del campo

Solomillitos a la brasa, sobre una base de setas de temporada y patata roast

Ternera confitada en Cabernet, parmentier de especias y nameko en tempura

Lingote de cordero asado y deshuesado con patatas panaderas y romero

Confit de pato, Cabernet Sauvignon, bayas del bosque

El amor es dulce

Espuma de Mascarpone con helado de violetas y polvo de caramelo

Coulant de chocolate caliente, biscuit de vainilla

Torrija de chocolate blanco y crema inglesa

Rubí de mousse de chocolate blanco y corazón de frambuesa

Bodega

Vino blanco D.O Rueda Palacio de Vivero Vino

Tinto D. O Rioja crianza "Ugalde"

Vino Tinto Ribera el Duero "Vuela"

Espumoso Moscatel fermentación natural "Poética"