



Menú de boda

Primer plato

Salmorejo de tomate de temporada con ajo morado de las Pedroñeras y sardina malagueña ahumada

Gazpacho de mango, jamón ibérico de bellota, cebolleta morada encurtida y pimiento amarillo.

Ensalada verde, sardina marinada, tartar de mango y aguacate

Ensalada verde de canónigos, codorniz escabechada y orejones

Tartar de tomate de temporada, burrata y bresaola

Salpicón de bogavante gallego, huevo de corral y emulsión de sus corales (con suplemento)

Mariscada: 5 gambas, 5 gambas rojas, 5 langostinos y 1 cigala (con suplemento)

Crema de calabaza y cúrcuma, ñoquis al pesto y aceite de cebollino

Crema de carabineros con alistado de Huelva curado en agua de mar

Sopa de pescado de roca, gambón y rape curado

Crema de nécoras, vieira gallega y pisto

Crema de carabineros de Huelva con tallarines de calamar de potera

Consomé de ave, yema de corral curada en soja y guiso de setas

Segundo plato

Bacalao al ajo tostado con crema de pisto manchego

Tajada de bacalao confitada en AOVE con guiso de sus propios callos

Merluza pincho de Burela con guiso marinero de espinacas y emulsión de sus espinas

Corvina asada a la plancha con guiso de calamar de potera en su tinta y crujiente de espinacas

Lomo de rodaballo al horno con parmentier de patata y duxelle de champiñón Portobello (con suplemento)

Taco de atún rojo, demiglacé de su propio jugo y verduritas baby a la soja (con suplemento)

Pluma de cerdo ibérico de bellota asada a la parrilla con tirabeques salteados y patatas baby asadas

Carrillada ibérica con parmentier de patata al azafrán

Coquelet campero, jugo de ave y cebollita glaseada

Entrecot de vaca a la brasa, patatas baby asadas y pisto manchego

Solomillo de vaca, foie a la plancha y puré de Robuchon (con suplemento)

Paletilla de cordero lechal asada con pimientos caramelizados y patatas a lo pobre (con suplemento)

Sorbetes

Limón al cava

Piña colada

Mojito

Sandía

Sangría

Mandarina

Postres

Casis: Mousse de chocolate blanco con yogurt e interior de Casis, perlas crujientes y bizcocho de aceite de oliva

Fresa en texturas: Mousse de fresa con cremoso de fresa y queso y perlas crujientes de fresa

Hojaldre con frutas: Hojaldre caramelizado con crema Saint Honoré y chantillí de caramelo toffee con crujiente

Ferrero: Mousse de Gianduja con cremoso de avellana y baño crujiente de chocolate

Kinder: Crema de chocolate con avellanas, barquillo crujiente con chocolate rubio y bizcocho de chocolate

Oreo: Mousse de chocolate de leche con cremoso de chocolate blanco y crujiente de galleta Oreo con bizcocho Sacher

Tarta de queso Essentia

Bodega

Dominio de Fontana Sauvignon Blanc & Verdejo

Dominio de Fontana Tempranillo & Syrah Roble

Reymos Classic D.O Valencia