



Menú 3

Recepción (una hora antes de entrar)

Fino Tío Mateo
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Vino dulce
Agua mineral
Rolling de berenjenas y carne
Croquetas caseras
Mejillones gallegos
Cartuchitos de camarones
Cucharitas de langostinos al ajillo
Twister de langostinos
Cucharitas de pulpo aliñado
Choquitos sanluqueños
Mini hamburguesa moruna
Buñuelos de marisco
Piruletas de langostinos
Tortillitas de camarones
Brochetas de mostaza y miel
Cucharita de albondiguillas
Crujiente dulce de queso y pasas
Milhojas de puerros
Adobito sevillano
Gañote de calabacín
Crujiente de marisco
Venenciador
Mesa Gambrinus
Buffet de quesos
Rincón marinero

Celebraciones Luma

Aperitivo al centro de la mesa (elegir uno por los novios)

Paté de cabracho con tostas
Paté de oca con reducción de Pedro Ximénez

Chacina al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota Beher etiqueta oro
Caña de lomo ibérica de bellota Beher etiqueta oro
Queso viejo con confit de tomate

Se pondrán al centro de la mesa 2 platos de jamón, 2 de queso con confit de tomate, 2 de caña de lomo y estos platos se repetirán durante ½ hora

Bandejas de marisco compuestas de

Gambas blancas extra
Langostinos tigres extra

Se pondrán al centro de la mesa 3 bandejas de marisco que se repetirán durante ½ hora

Primer plato (elegir un plato por los novios)

Arroz negro de sepias y gambas con alioli de pera
Timbal de queso de cabra a la vinagreta de frutos secos

Segundo plato (elegir un plato de carne y otro de pescado por los novios)

Solomillo al oloroso
Carrillada ibérica al oloroso
Dorada a la bilbaína
Lomo de bacalao sobre lecho de tomate

Todos los platos llevan guarnición a elegir

Postre

Sorbete sabor a elegir por los novios
Postre de diseño
Buffet de café

Bodega

Cerveza con y sin alcohol

Celebraciones Luma

Fino Tío Mateo

Frizzante

Ribera del Duero

Agua mineral

Refrescos

Cava