



## Menú Diamante

### Recepcion (una hora y media antes de entrar)

Fino tio mateo, cerveza con y sin alcohol, refrescos, vino dulce, agua mineral, rollitos de salmon ahumado, mini salmorejo de frutos rojos, vieiras con langostinos al ajillo, tatakya de atun, tosta de anchoas y guacamole, boqueroncitos fritos, mini hamburguesa de retinto, queso frito con frambuesas, tostas de salmorejo y huevo de codorniz, berenjenas con queso de cabra y miel, banderitas de carne iberica, twister de langostinos, saquitos de presa iberica al pedro ximenez, saam de adobo con guacamole y cebollita encurtida, regañá de sardina ahumada con mermelada de pimiento rojo, langostinos envueltos en pasta filo, mesa gambrinus, rincon mexicano, buffet de quesos, rincon marinero y estacion de arroces o similar

### Bodega

Fino tio mateo, vino blanco frizzante, ribera del duero celeste, cerveza con y sin alcohol, agua mineral y refrescos

### Chacina al centro de la mesa

Jamon iberico de bellota beher etiqueta oro

Caña de lomo iberica de bellota beher etiqueta oro

Queso viejo con confit de tomate

(Se pondran al centro de la mesa 2 platos de jamon, 2 de queso con confit de tomate, 2 de caña de lomo y estos platos se repetiran durante ½ hora)

### Bandejas de marisco compuestas de

Gambas blancas extra

Langostinos tigres extra

(Se pondran al centro de la mesa 3 bandejas de marisco que se repetiran durante ½ hora)

### Plato principal (elegir un plato de carne y otro de pescado por los novios)

Solomillo en salsa de jabugo con patatas panaderas

Lingote de carrillada iberica al oloroso con parmentier de patata

Dorada a la bilbaina con verduras salteadas

Mero al buen comer con pimiento del piquillo relleno

### Postre

Sorbete sabor a elegir por los novios

Tarta de corte y postre de diseño

Buffet de cafe

Cava

\*\*\*

3 horas de barra libre

Mesa dulce

Recena de montaditos