



Mirenos

Precio: 54,00€

Coctel de bienvenida

Mesa buffet (incluye decoración y atrezzo)

Tablas de quesos Manchegos, brochetas de mozzarella, hierbabuena y tomate cherry, queso brie con mermelada de tomate y tostaditas, brocheta de queso al pesto y cherry, gouda, carne de membrillo, uvas y grisines.

Jamón Reserva, melón, embutidos ibéricos, lomo curado y regañas.

Mini tostas graten de alioli y pimiento caramelizado.

Pulpo en pan de su tinta, patata y emulsión de alcachofa.

Boquerón en vinagre envuelto en patatas fritas y vermú.

Chupito de salmorejo se fresas con crujiente de jamón serrano

Entrantes

Timbal de fuá con queso de cabra y frutos secos caramelizados.

Vieiras con melocotón y vinagre.

Brocheta de gambas(envueltas en calabacín y taco ibérico)

Coquetón casero de carrillera (hay otros sabores)

Plato principal

Solomillo de ternera acompañado de wok de verduras y sésamo.

Postre

Postre de manzana 3 texturas.

Refrescos, cerveza, agua, vinos tinto reserva, vino blanco Marina Alta, sidra y cava.