



## Menú 1 de bodas

Precio: 86,00€

### Cóctel de bienvenida

Bocados fríos

Cucharita de tartar de salmón con salsa de eneldo

Vasito de mousse de alcachofa de Tudela con ligera mayonesa de jamón

Blinis de mousse de micuit de foie de pato 90% con mermelada de frutos rojos

Bocados calientes

Mejillón asado en hoja de kombu

Croquetitas de boletus aromatizadas con aceite de trufa negra

Rollito vietnamita con salsa de soja

Rollito de masa wantón con chudney de manzana, morcilla y piñones.

Hojaldrito de butifarra blanca con pimienta de Jamaica y una pizca de miel ( recién horneado y crujiente)

Cazuelita de arroz meloso con setas y crema de Idiazabal

### Barra libre de:

Tinto Ribera del Duero

Blanco Verdejo

Cerveza Estrella de Galicia o Mahou

Refrescos y agua

### Entrante

Salmorejo con tomate de nuestra huerta con crujiente de jamón y lluvia de yema de huevo cocida

### Primer plato

Tartar de atún conbase de aguacate y tostadas

### Segundo plato

Pintada rellena de foie con reducción de vino blanco y pastel de patata a la crema

## Postre

Mousse de queso y yuzu  
Chocolates con frutos rojos  
Café e infusiones

**\*Precios para bodas de más de 100 comensales adultos.**