



Menú 2 de bodas

Precio: 89,00€

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 Idiazábal

Barra libre de:

Tinto Ribera del Duero

Blanco Verdejo

Cerveza Estrella de Galicia o Mahou

Refrescos y agua

Entrante

Crema fría de frutos secos con tartar de uva blanca y perlas de aceite de oliva virgen extra

Primer plato

Lomo de bacalao salvaje desalado y confitado en AOVE con mini patatitas al vapor y coulis de pimiento del piquillo

Segundo plato

Cochinillo o cordero deshuesado , cocinado a baja temperatura con guarnición de puré de boniato con manzana

Postre (a elegir)

Café e infusiones

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