



## Menú 3 de bodas

Precio: 95,00€

### 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

Salmorejo con langostinos y perlas de AOVE

### Primer plato

Tatay de atún rojo, macerado y rebozado en sésamo negro

### Segundo plato

Tronco de solomillo de ternera D.O. España, procedencia Guadarrama con salsa de foie y pastel de patata a la crema

## Postre

Vasito de crema mascarpone con mango

Café e infusiones

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