



Menú 8

Entrante

Terrina de foie gras con queso de rulo de cabra y manzana caramelizada

Primero

Vieira al cava servida en su concha

Segundo

Lomo de cherne con pisto de verduras, jamón ibérico y papas arrugadas

Tercero

Medallones de ternera en su jugo con terrina de pimientos asados

y papas confitadas

Copita de sabayón de mascarpone, gelatina de Amaretto y sorbete de frutos rojos

Brindis con cava

Postre

Tarta de bodas

Bodega

Agua, refrescos

Vino blanco El Grifo Malvasía D.O. Lanzarote

Selección de tintos

Fuente Espina roble, D.O. Ribera de Duero

Viña Salceda crianza, D.O. Rioja

Gran Feudo, D.O. Navarra

(Otros vinos preguntar)

Café

Restaurante Amura

Nota: Es posible la combinación de platos de los menús anteriores

o

Añadir las sugerencias que nos pidan...