

Menú 3 premium

Precio: 175,00€

Primer plato

Gran mariscada con, langostinos blancos, gamba roja, ostras, patas de cangrejo real gigante, mejillones de roca, cigalas, percebes

Segundo plato

Tournedo de solomillo de buey Angus a la brasa, mantequilla café de París, cosas del chef

Postre

Ensalada de frutas de temporada y smothie de frutos rojos
Tarta nupcial a elegir

Bodega

Blanco Rías Baixas Albariño
Tinto Pétalos del Bierzo (Toro), Ribera del Duero norte
Agua
Refrescos

*A este menú de gran calidad, se le puede incluir el aperitivo de bienvenida servido tras la ceremonia.