

Menú 8 premium

Precio: 145,00€

Cóctel de bienvenida (servido tras la ceremonia)

Mojito cubano
Cucharilla de tartar de salmón y Philadelfia con fresas
Cucharilla de arroz a banda con sepia y gambas
Brusceta de jamón ibérico, tomate
Croqueta de raya ibicenca y coliflor

Primer plato

Atún rojo a la brasa con guacamole, crujiente de parmesano, cosas del chef

Segundo plato

Cochinillo de Segovia, confitado en texturas y servido deshuesado con su crujiente, con puré de garbanzos fritos, espárragos verdes

Postre

Sorbete de Mango con espuma de maracuyá
Tarta Nupcial a elegir
Café

Bodega

Agua, refrescos y cerveza. Incluidas bebidas del cóctel de bienvenida
Vinos
Para el entrante - Loees Premium Verdejo
Para el atún y la carne - Pétalos del Bierzo
Brindis - Gramona Imperial