



Menú gastronómico

Precio: 130,00€

Cóctel de bienvenida

Bocados fríos

Piriñaca de aún ahumado

Trufa de queso de cabra, mango, huevas de trucha

Cremoso de bacalao y ajo negro

Porra de cerezas con gambón encurtido

Tartaleta de tomate, aguacate y perdiz

Tartar de cecina de ciervo con caviar d remolacha

Presa encurtida, rúcula y pico de gallo

Bocados calientes

Croquetas de jamón ibérico

Empanadilla de langostinos y emulsión picante

Mini brioche de ternera guisada con crianza

Entrante

Crema fina de bogavante con vieira asada y huevas de arenque ahumado

Principal

Solomillo ibérico parrilla con micuit de pato y salsa PX con patatas cremosas al tomillo

Postre

Tarta nupcial con crema helada

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ca Rioja

Parador de Jaén

D.O. Cava

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café o infusión

Barra libre 2 horas incluidas en el precio