



Menú Los Molinos

Precio: 75,00€

Cóctel de recepción (duración 60 minutos)

Vasitos de gazpachito con huevo hilado
Costrón de pan con huevo de codorniz y chorizo
Mini croquetas de gamba roja
Tostaditas de pan con pisto de verduras con tomate
Tostadita de escalibada con sardinilla en aceite
Sorpresitas brick de sobrasada al aliño de miel y romero
Cucharitas de miga de bacalao à bràs
Conos rellenos de guacamole con viruta de ibérico
Jamón ibérico de cebo acompañado de pan tostadito y tomate

Bodega cóctel de recepción

Tinto, blanco, cava, refrescos, agua, quintos con hielo picado

Primer plato

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra, bacon crispy, cherry y vinagreta de mostaza

Segundo plato

Calamar nacional estofado con patatas al ajo cabañil

Sorbete de limón al cava

Plato principal

Costilla de ibérico confitada a baja temperatura sobre cama de patata panadera, padrón regada con reducción de P.X

Postre

Tarta de la abuela con bola de leche merengada

Bodega

El Jardín de los Molinos

Tinto Crianza D.O Rioja

Blanco D.O Rueda

Cava

Refrescos

Agua

Cervezas

Cafés