



## Paladar fino

Precio: 140,00€

### Aperitivo de bienvenida

Finger Premium y champagne

### Platos

Langostinos y ostras al estilo “catalán”

Jamón de “pata negra” con queso griego y mousse de melón

Pasta casera con gambas rojas de la isla o pata de pulpo con patatas violetas

Milhojas de dorada salvaje con patatas y aceitunas Taggiasca o filete de Rubja Gallega con  
verduritas crujientes

### Postres

Sorbete de fruta de la pasión

Tarta de boda y champán

### Bodega

Vinos (Verdejo do Rueda/Albarino, Rosado de Provence, Rioja)

Cerveza

Agua

Barra libre (8-15 euros la hora)

Mesa de postres (8-15 euros pp): a petición

Recena (8-15 euros pp): a petición

Montaje de mesas (25-45 euros pp): a petición