



Menú ejemplo boda

Precio: 180,00€

Aperitivos

Quesos de Catí
Jamón de Teruel
Pan con tomate
Chupito de fresa y menta
Tartaleta de calabacín y gambas
Saquito de blanco y negro con habitas tiernas
Chupito de melón y hierbabuena
Tosta de paté de nueces, almendra y miel
Croquetas caseras de pollo
Croquetas caseras de jamón
Caramelo de dátil, bacón y queso
Saquito de espinacas con pasas y piñones
Tartaleta de brandada de bacalao con coulis de tomate
Vol-au-vent de sobrasada y miel
Pastel de marisco con huevas de mújol

Segundos

Bacalao gratinado con ajitos tiernos caramelizados acompañado de patatas a lo pobre al orégano y coulis de tomate a la naranja

Sorbete de limón

Solomillo de ibérico a baja temperatura con salsa de ceps acompañado de cintas al pesto

Postre

Parfait de turrón de Atzeneta y chocolate blanco con helado casero de hierbabuena

Bodega

Vino blanco: Blanc Flor de Tarongers. Bodega Vicent Flors (Les Useres)

Aldea Roqueta

Vino tinto: Mas de Rander Temps (Torre Blanca)
Cava: Tantun Ergo Rosé (Utiel-Requena)