Menú 3

Precio: 165,00€

Aperitivo

Cortezas de arroz con sal de cítricos
Láminas de patata crujiente con sal de apio
Bacalao confitado aliñado al estilo “xato”
Bombón de foie con fruta de la pasión y kikos salados
Ensaladilla rusa con gamba blanca y mayonesa de plancton
Canelón de membrillo, queso azul, pan de especias y piñones garrapiñados
Patatas bravas Skipper
Sumai de ibérico y verduritas
Langostinos con pan de “romesco”
Croquetas cuadradas de jamón ibérico
Samosas de espinacas, mozzarella y trufa negra

Bebidas: Aperol Spritz, Kir Royal, cava, cerveza y refrescos

Primer plato

Ensalada de gambas blancas de Huelva en carpaccio y al vapor, verduras anisadas, piña, tomate seco y vinagreta de cítricos

Segundo plato

Jarrete de cordero lechal, con “trinxat” de patata rosabelle y col lombarda, boletus edulis, espárragos verdes y salsa de mostaza Savora

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)

Postre nupcial

Sweet Dreams

Bodega

El Jardín de Lucía, D.O. Rías Baixas
Bruberry, D.O. Montsant
Cava Aire de L´Origan
Aguas minerales

Cafés e infusiones Dammann Frères