



## Menú 1

Precio: 71,00€

### Cóctel de recepción

Fríos

Vasito de de gazpacho o consomé al jerez con hierbabuena (según temporada)

Ensalada templada de perdiz

Bandeja de quesos manchegos con uvas, frutos rojos y mermelada de higos (al pimentón, al vino tinto, de romero y puro de oveja)

Crocanti de paté de perdiz

Croquetas de jamón con patatitas paja

Brocheta de pollo teriyaki con mostaza antigua

Tempura de verduras con mermelada

Bebidas: agua mineral, cervezas, refrescos y vino tinto y blanco.

### Primer plato (a elegir)

Salmorejo con berenjena caramelizada y crujiente de ibérico

Crema de cangrejos con txangurro (según temporada)

### Segundo plato

Bacalao confitado con crema de patata y pisto manchego

### Tercer plato

Solomillo ibérico con salsa Marshala y panaderas

### Postre

Tarta nupcial con crema helada

### Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la región, cava, café o infusiones.