

“Aire Mediterráneo” Cocktail de Bienvenida

Fríos

Jamón Ibérico
Queso Añejo
Mini Bol de Salmorejo
Cucharitas de Marisco
Nachos Crujientes
Tartaletas de Ensalada Tropical
Tartaletas de Patatas ali-oli
Tartaletas de Crema de Queso y Jamón
Tartaletas de Atún
Tartaletas de Ensaladilla
Mejillones a la Vinagreta
Orza de Gazpacho Andalúz
Orza de Sangría al Cava

Calientes

Bolitas de Flamenquín
Berenjenas Crujientes a la Miel
Alpaca de Jamón con Patatas Paja
Empanada de Atún y Pisto
Saladitos de York
Tostas de Roquefort
Tostas de Bonito Escabechado
Dátiles con Bacón
Daditos de Bacalao
Tostas de Salmón
Tostas de Queso y Bacon
Chistorra en Pan de Pueblo
Cucharitas de Habitas Baby con Jamón
Fundue de Queso
Cucuruchos de Pescaito Frito

Para Iniciar...

Langostinos Cocidos con Lechuga Juliana (12 Unidades)
Ó Ensalada de Ave con Pisto.

Para Seguir...

Rosada sobre Salsa de Pimiento Rojo Asado y Langostino
Ó Atún en Piperrada.

A Continuación...

Medallones de Solomillo al Aroma del Tomillo con Patatas al Gratén y Verduritas de Temporada
Ó Carrillada Ibérica con Patatas al Gratén.

Como Broche Final

Tarta Nupcial Artesanal (Sabor y textura a elección) acompañada de porción caramelo de Nestlé,
Chupito de chocolate con Pedro Ximénez, fruta natural y Cava.
3 Horas de barra libre de primeras marcas amenizada con gominolas y frutos secos.

Nuestra Bodega

Camino Castilla (D.O: Ribera del Duero) ó 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles, Vino Joven Viña Verde ó Lambrusco Rosado, Tinto de la Casa, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.

Precio por persona; 60.00 Euros + IVA