

“Alegria de Córdoba” 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
Delicias de Pollo
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
Bocaditos Crujientes Horneados
Chistorra en Pan de Pueblo
Cucuruchos de Pescaito Frito

Para Iniciar...

Bacalao a la Andaluza sobre Lecho Cremoso
Ó Merluza Rellena de Marisco sobre Salsa de Pimiento del Piquillo.

A continuación...

Redonditos de Solomillo de Cerdo a la Pimienta con Patatas al Gratén y Verduritas de Temporada,
Ó Suprema de Codillo Asado con Cogollo al Ajillo.

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; 55.00 Euros + IVA