

“Embrujo Andaluz” Cocktail de Bienvenida

Fríos

Jamón Ibérico
Queso Añejo
Mini Bol de Salmorejo
Cucharitas de Marisco
Nachos Crujientes
Tartaletas de Ensalada Tropical
Tartaletas de Patatas Alioli
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 (Seleccionar 15)

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
Cucharitas de Habitas Baby con Jamón
Fundue de Queso
Anchoas a la Cordobesa
Pavías de Langostinos
Cucuruchos de Pescaito Frito

Para Iniciar...

Lomo de Lubina al Horno con Mousse de Pimientos del Piquillo al Vino de Montilla
Ó Cocktail de Marisco Tropical sobre Piña Natural Ó Dorada a la Espalda en Salsa Marinera
Ó Suprema de Salmón Rellena de Calabacín y Setas.

Para Saborear...

Sorbete de Mojito Cubano con Lima Ó Sorbete de Mandarina al Cointreau
Ó Sorbete de Limón a la Hierbabuena Ó Sorbete de Manzana Verde al Cava.

A Continuación...

Entrecot de Ternera a las Finas Hierbas con Patatas al Gratén y Verduritas de temporada
Ó Presa Ibérica a la Pimienta 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; 62.00 Euros + IVA