

## “Sabores del Sur” 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  
Orza de Gazpacho Andaluz  
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 Bacon  
Daditos de Bacalao  
Tostas de Salmón  
Tostas de Queso y Bacon  
Bocaditos Crujientes Horneados  
Chistorra en Pan de Pueblo

### Para Iniciar...

Brandada de Berenjena sobre Lecho Cremoso.

### A continuación...

Lomo al Caramelo con Manzana Asada, Patatas al Gratén y Verduritas de temporada.

### 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; 52.00 Euros + IVA**