

“Sinfonía de Sabores” Cocktail de Bienvenida

Fríos

Jamón Ibérico
Queso Añejo
Mini Bol de Salmorejo
Cucharitas de Marisco
Nachos Crujientes
Tartaleta Ensalada Tropical
Tartaleta Patatas ali-oli
Tartaleta de Crema de Queso y Jamón
Tartaleta Atún
Tartaleta 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...

Mariscada Selecta: Gambas Blancas de Huelva , Langostinos Tigre de Cola Azul, Cigala, Mejillones Gallegos, y Cuerpo)

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...

Pato Confitado con Patatas al Gratén y Verduritas de Temporada
Ó Presa Ibérica a la Pimienta con Patatas al Gratén y Verduritas
Ó Solomillo de Cerdo Ibérico en Salsa de Champiñón

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; 64.00 Euros + IVA