

### **Aperitivo de Bienvenida**

Jamón Ibérico. Al corte  
Queso D.o Manchego  
Almendras Marcona  
Olivas Manzanilla  
Bodega  
Jerez Fino  
Vermouth de la terreta  
Cervezas, refrescos y vinos.

### **Menú en mesa**

Pizarra degustación:

Foie con confitura de higos.  
Brocheta de Kokochas de bacalao a la mostaza verde.  
Bombón de Marisco.  
Sushi de Salmón ahumado.

Merluza a la Reina.  
Berberechos al vapor,  
Espárragos trigueros y cachuelo.

Sorbete de limón al cava.

Solomillo a la buena mujer.  
Manojitos de judías verdes.  
Tomatitos cherry  
Mil hojas de patatas y calabaza

**Postre** Tarta Nupcial. Acompañada de helado

Bodega:

Vino Tinto: Crianza D.O. Rioja  
Vino Blanco: D.O. Rueda  
Aguas Minerales. Cava; Brut Nature  
Perelada Cuveé.  
Café.

**Precio:** 87,00 €

(El Precio incluye: Barra libre, Dj durante 3 horas)