

**Aperitivo de Bienvenida**

Canapés de Salmón y de Caviar  
Hojaldrillos Salados  
Coca tapada  
Patatas Chips  
Olivas Rellenas  
Almendras  
Cervezas, Refrescos, Vinos, Vermouth, Camparis, etc.....

**Menú en mesa**

Surtido de Ibéricos  
Queso manchego con aceite de romero  
Fritura de Rape y biembesabe en adobo  
Langostinos cocidos.

\*\*\*\*\*

Lomo de Dorada a la naranja sobre un zócalo de  
Gratín de calabacín  
Quenafa de auyama.

\*\*\*\*\*

Sorbete de mandarina

\*\*\*\*\*

Solomillo Ibérico  
Salsa de Foie gras y trufa  
Patatas a lo pobre  
Tomatitos cherry  
Atadillo de judías verdes y bacón

\*\*\*\*\* **Postre**

Tarta Nupcial Acompañada de helado

\*\*\*\*\*

Bodega.  
Vino tinto: Crianza D.O. Rioja  
Vino blanco: D.O Rueda  
Aguas minerales, refrescos y cerveza.  
Cava: Bach Reserva.  
Café

Precio: 75'00 €

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