

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico. Al corte Queso D.o Manchego Almendras Marcona Olivas Manzanilla Bodega Jeréz 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. Sus

hi de Salmón a humado.

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: Gran Selección Vino Tinto : Crianza D.O. Rioja Vino Blanco : D.O. Rueda Aguas Minerales. Cav

a; Brut Nature Perelada Cuveé.

Café.

Precio: 87,00 eur + Iva

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