

**Aperitivo de Bienvenida**

Cucharilla de Foie Caramelizado sobre Caviar de Nísperos  
Lionesa de Salmón con Foie Gras y Queso Azul  
Hojas de Parra  
Tartaleta de Salpicón de Aguacate y Langostinos  
Caprichos de Magret de Pato Perla de Melón y Queso Manchego  
Espárragos Trigueros en Gazpacho con Tropezones de Langostinos en Vinagreta de Trufa  
Jamón Ibérico al Corte

**Menú en mesa**

Txalupa de Foie con Hongos y Salsa de Vino Dulce de la Terreta  
Erizo de Mar Gratinado en su Concha  
Nem de Salmón Marinado Relleno de Mouse de Salmón Ahumado sobre Mesclum de Colores  
Brocheta de Carabinero con Secreto de Cerdo Ibérico

\* \* \* \*

Rodaballo a la Plancha con Vinagreta de Hierbas y Trufas

\* \* \* \*

Sorbete de Frambuesa y Mandarina

\* \* \* \*

Solomillo de Cordero envuelto en Hojaldre con Calabaza Confitadas  
Patatas rellenas de Chorizo y Espinacas

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

Tarta Nupcial Acompañada de helado

\*\*\*\*\*

Bodega.

Vino Blanco D.O. RuedaVino Tinto Crianza D.O. RiojaAguas Minerales, Refrescos, Cervezas

Cava: Perelada Brut Nature Cuvée

Café

Precio: 90'00 €

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