

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)