

### **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: Pago del Vostal D. o R, Duero

Vino blanco: Optimus D.o Rueda

Aguas minerales, refrescos y cerveza.

Cava: Bach Reserva.

Café

**Precio: 75'00 €**

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