

Aperitivo de Bienvenida

Cucharilla de Foie Caramelizado sobre Caviar de Nísperos
Lionesa de Salmón con Foie Gras y Queso Azul
Hojas de Parra Tartelet

a 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

Gran Selección

Vino Tinto : Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco : D.O. Rueda

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas

Cava: Perelada Brut Nature Cuvée

Café

Precio: 90,00 eur + Iva

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