

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)