

### **Aperitivo de Bienvenida** Pincho de Pulpo con cachelo a la Feira

Sushi de Salmón con aguacate y huevas de Trucha

Croquetas de Gambas

Daditos de pez Espada en adobo

Canapés de: Caviar y Salmón

Olivas rellenas de anchoas

Almendras Marcona

Cervezas, refrescos. Vermouth, y aguas

### **Menú en mesa**

Queso manchego con aceite de oliva

Rueda de ibéricos

Ahumados sobre una cama de escalibada

\*\*\*\*\*

Lomo de Merluza confitado a 70º con albahaca

Crema de calabaza, navajas y espárragos trigueros \*\*\*\*\*

Sorbete de Frambuesa y Mandarina

\*\*\*\*\*

Solomillo de Ternera

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 Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas

Cava: Perelada Brut Nature Cuvée

Café

Precio: 85'00 €

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