

Menú Bodas Nº1

APERITIVOS

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego
Bandeja de Calamares Recién Fritos a la Andaluza
Variado de Croquetas Caseras Crujientes y Cremosas

PRIMERO

Medallones de Suprema de Rape Regados con Salsa de Mariscos
acompañados de Timbal de Verduritas Frescas Salteadas

SEGUNDO

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de "Champagne"

TERCERO

"Rabo de Toro" al Estilo Cordobés con su Salsa "Demi-Glacée"
y Flor de Puré Cremoso de Patata Aromatizada con Trufa Negra

POSTRE

Carpaccio de Piña Natural con Helado de Vainilla Acanelada
y Salsa de Chocolate Fondant

SOBREMESA

Copa de Cava "Anna de Codorniu" Brut y Cafés
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp)

BEBIDAS

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)
Vinos : Blanco Verdejo "Cuatro Rayas" (D.O. Rueda)
Tinto de Crianza Art Collection "Faustino" (D.O. Rioja)

Precio: 55 €
(10% I.V.A. incluido)

Menú Bodas N°2

APERITIVOS

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego
Bandeja de Calamares Recién Fritos a la Andaluza
Variado de Croquetas Caseras Crujientes y Cremosas

PRIMERO

Suprema de Bacalao Cubierta con Costra de Gambas
y Gratinada con "Allioli" de Sobrasada Típica Mallorquina

SEGUNDO

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de "Champagne"

TERCERO

Solomillo de Ternera Gallega Coronado con Rulo de Queso de Cabra,
Salsa de Frutos Rojos y Aromatizado al "Pedro Ximenez"

POSTRE

Carpaccio de Piña Natural con Helado de Vainilla Acanelada
y Salsa de Chocolate Fondant

SOBREMESA

Copa de Cava "Anna de Codorniu" Brut y Cafés
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp)

BEBIDAS

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)
Vinos : Blanco Chardonnay "Faustino V" (D.O. Rioja)
Tinto de Crianza Art Collection "Faustino" (D.O. Rioja)

Precio: 65 €
(10% I.V.A. incluido)

Menú Bodas N°3

APERITIVOS

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego
Bandeja de Calamares Recién Fritos a la Andaluza
Variado de Croquetas Caseras Crujientes y Cremosas

PRIMERO

1/2 Bogavante Fresco Regado con Salsa de Mariscos
acompañado de Timbal de Verduritas Frescas Salteadas

SEGUNDO

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de "Champagne"

TERCERO

Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña Segoviano
y Regada con Salsa de Almendras Tostadas Caramelizadas

POSTRE

Carpaccio de Piña Natural con Helado de Vainilla Acanelada
y Salsa de Chocolate Fondant

SOBREMESA

Copa de Cava "Anna de Codorniu" Brut y Cafés
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp)

BEBIDAS

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)
Vinos: Albariño "Bouza Do Rei" (D.O. Rías Baixas)
Tinto Barrica de Roble "Portia" (D.O. Ribera del Duero)

Precio: 75 €
(10% I.V.A. incluido)