

# 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: 65 €**  
**(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: 75 €**  
**(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: 85 €**  
**(10% I.V.A. incluido)**