

# Menú Bodas Nº1

## **PRIMERO**

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

## **SEGUNDO**

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de " Möet Chandon "

## **TERCERO**

Entrecot de Ternera Gallega a la Brasa de Encina ( I.G.P. ) con  
Flor de Puré Cremoso de Patata Aromatizada con Trufa Negra

## **POSTRE**

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

## **SOBREMESA**

Copa de Cava " Brut " y Cafés  
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 5 € pp )

## **BEBIDAS**

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

**Precio: 75 €**  
(10% I.V.A. incluido)

*Las Consumiciones que se tomen antes o después del Servicio del Menú  
NO están incluidas en el precio y se cobrarán aparte .  
En el momento de Confirmación de Reserva se abonará un Depósito de 300€,  
que se les descontará el mismo día del Banquete, aunque en caso de Cancelación  
Anticipada por su parte, no se tendría derecho a devolución alguna .*

# Menú Bodas N°2

## **PRIMERO**

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

## **SEGUNDO**

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de " Möet Chandon "

## **TERCERO**

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

## **POSTRE**

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

## **SOBREMESA**

Copa de Cava " Brut " y Cafés  
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 5 € pp )

## **BEBIDAS**

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

**Precio: 85 €**  
(10% I.V.A. incluido)

*Las Consumiciones que se tomen antes o después del Servicio del Menú  
NO están incluidas en el precio y se cobrarán aparte .  
En el momento de Confirmación de Reserva se abonará un Depósito de 300€,  
que se les descontará el mismo día del Banquete, aunque en caso de Cancelación  
Anticipada por su parte, no se tendría derecho a devolución alguna .*

# Menú Bodas N°3

## **PRIMERO**

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

## **SEGUNDO**

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de " Möet Chandon "

## **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 Belga " Fondant "

## **SOBREMESA**

Copa de Cava " Brut " y Cafés  
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 5 € pp )

## **BEBIDAS**

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú )  
Vinos : Blanco " Albariño " ( D.O. Rias Baixas )  
Tinto de " Reserva " ( D.O. Rioja )

**Precio: 95 €**  
(10% I.V.A. incluido)

*Las Consumiciones que se tomen antes o después del Servicio del Menú  
NO están incluidas en el precio y se cobrarán aparte .  
En el momento de Confirmación de Reserva se abonará un Depósito de 300€,  
que se les descontará el mismo día del Banquete, aunque en caso de Cancelación  
Anticipada por su parte, no se tendría derecho a devolución alguna .*