

Menú Boda

Nº 15

APERITIVOS

Melón con jamón.

Montaditos de jamón.

Buñuelos de bacalao.

Calamar y gambas en tempura.

Tostadas de Foie-gras.

Tartar de atún rojo.

Bebida: cerveza, vino y refrescos (durante 1 hora).

Medallón de Rape a la americana con salsa de cangrejo, puré de patata ,
pimentón Tap de Cortí y aceite de oliva virgen.

Granizado de frambuesas y mandarina.

Nuez de ternera lechal con salsa de setas silvestres, patatas fritas, pimiento y ajo.

POSTRE

Crème Brûlée con sopa de frutas del bosque y helado de vainilla.

VINOS

Vino Blanco: Castiñeira (Albariño).

Vino Tinto: Arnegui Crianza (Rioja).

Cava: Non Plus Ultra.

Agua, refrescos y café .

Precio: 95€ p.p.(IVA incl.)

Barra libre: 35€ p.p. (IVA incl.)

(durante 3 horas después del café)