

# Menú Boda

## Nº 16

### APERITIVOS

Tostadas de foie-gras.

Montaditos de jamón de Bellota.

Tartar de atún rojo con jengibre.

Brocheta de calamar y gambas en tempura.

Croquetas de merluza y gambas.

Gazpacho andaluz con aceite de soja

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

\*\*\*

Rodaballo a la parrilla con risotto negro de marisco y verduras.

\*\*\*

Granizado de limón y cava.

\*\*\*

Solomillo de buey a la brasa, patata al horno con especias y timbal de verduras a la brasa.

### POSTRE

Selección especial de repostería casera.

### VINOS

Vino Blanco: Castiñeira (Albariño).

Vino Tinto: Basagoiti Crianza (Rioja).

Cava: Non Plus Ultra.

Agua, refrescos y café.

**Precio:** 100€ p.p. (IVA incl.)

**Barra libre:** 35 € p.p. (IVA incl.)

(Durante 3 horas después del café)