

Menú Boda

Nº 18

APERITIVOS

Un jamón de Bellota cortado delante del cliente.

Tostada de salmón marinado.

Buñuelos de bacalao.

Montaditos de pulpo a la brasa.

Croquetas de merluza y gambas.

Gambas en tempura.

Tostadas de foie-gras.

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

Ensalada templada de bogavante con vinagreta de almendra.

Sorbete de limón, vodka y menta.

Solomillo de Buey con foie-gras, salteado en salsa de vino tinto, patata al tomillo y judías verdes de Kenia.

POSTRE

Soufflé de chocolate con fruta de temporada y selección de sorbetes.

VINOS

Vino Blanco: Castiñeira (Albariño).

Vino Tinto: Ramón Bilbao Crianza (Rioja).

Cava: Non Plus Ultra.

Agua, refrescos, café.

Precio: 120€ p.p. (IVA incl.)

Barra libre: 35€ p.p. (IVA incl.)

(durante 3 horas después del café)