



Menús de Boda Personalizados.

*Una gran variedad de opciones para que usted elija.
Aperitivos, primeros fríos o calientes, cortantes,
pescados, carnes y postres.
La parte más distendida y divertida de su celebración
disponemos de barra libre.*

Aperitivos:

Tortilla de patata.

Tortilla mil huevos, (Con sucedáneo de caviar).

Patatas revolconas.

Migas extremeñas.

Croquetas de jamón.

Croquetas de cabrales.

Croquetas de morcilla.

Paté.

Volvanes rellenos.

Empanadas gallegas.

Choricillos.

Chorizo de matanza.

Queso de oveja.

Lomo.

Jamón.

Queso fresco de cabra con aceite y pimentón de la Vera.

Bebida para aperitivos:

Vinos de mesa, agua, cerveza, refresco.

Vinos de la mancha, agua, cerveza, refresco.

Vinos de la rioja, agua, cerveza, refresco.

Vinos de la ribera, agua, cerveza, refresco.

Panadería:

Bollo de pasas.

Bollo clásico.

Primeros Platos fríos:

Ensalada de pimientos con ventresca y anchoa.

Ensalada de ahumados.

Ensalada de canónigos con perdiz escabechada y pimientos de piquillo.

Ensalada de gourmet con langostinos mango y salsa de aguacate.

Cocktail de piña rellena de marisco.

Cocktail de melón con jamón y salsa de pimientos asados.

Entremeses fríos y calientes, (Salchichón, chorizo, lomo, jamón, pimiento relleno de bacalao, gambas y croquetas caseras).

Pastel de cabracho con langostinos.

Salmorejo.

Primeros platos calientes:

Crema de langosta.

Crema de espárragos con foia.

Espárrago verde confitado con salsa de cangrejo.

Paté con salsa de oporto piñones, pasas y crujiente de puerro.

Arroz con pollo de corral.

Arroz con bogavante.

Carnes:

Asado de cabrito con patata panadera y pimientos:

Paletilla.

Pierna.

Asado entero, precio por pieza, 8 piezas aprox.

Cochinillo asado con patata panadera y pimiento:

Pierna o paletilla.

Asado entero, precio por pieza, 8 piezas aprox.

Solomillo con hojaldre y cebolla caramelizada.

Chuletón o entrecot, con patata panadera y pimientos.

Capón al horno con salsa de almendras.

Cabrito en cochifrito de ajo, perejil y patatas.

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de Pedro Ximénez.

Cabrito frito.

Cochinillo frito.

Cortantes:

Sorbete de limón al cava.

Sorbete de menta.

Sorbete de maracuyá.

Sorbete de mandarina.

Pescados:

Merluza rellena de marisco y salsa de carabineros.

Lenguado a la sidra.

Lubina al horno.

Dorada a la naranja.

Lenguado menier.

Merluza a la cazuela.

Parrillada o mariscada.

Mariscos.

(Guarnición a elegir, entre verduras confitadas, crujientes o ensaladas).

Postres:

Tarta Tiramisú.

Tarta San marcos.

Tarta de la casa.

Tarta nupcial.

Helado.

Bebida para la comida:

Vinos de mesa, café y cava.

Vinos de la mancha, (cosecha), café y cava.

Vinos de la rioja, (cosecha), café y cava.

Vinos de la ribera, (cosecha), café y cava.

Barra libre: