



MENU - 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

ENSALADA DE PATO CON VINAGRETA DE MANGO, SÉSAMO NEGRO Y PIÑONES

HOJALDRE DE PUERROS Y GAMBAS EN SU JUGO

LUBINA CON CREMA DE TRIGUEROS Y BROTES TIERNOS

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

CONFIT DE PATO CON PURÉ DE BACON Y SALSA DE OPORTO

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUAS MINERALES

102 € + iva



MENU - 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

TERRINA DE NUESTRO FOIE CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

MILHOJAS DE BRANDADA DE BACALAO SOBRE SALSA DE PIQUILLOS

MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO SOBRE SALSA DE CAVA

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA AL VINO TINTO SOBRE CREMA FINA DE PATATA

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUA MINERAL

103 € + iva



MENU - 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA 9 canapés por persona)

TERRINA DE NUESTRO FOIE CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

ENSALADA DE CABRACHO Y LANGOSTINOS CON MAHONESA DE FRAMBUESA

BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA SUAVE DE PATATA Y CONFITURA DE TOMATE

SORBETE DE MOJITO

SOLOMILLO A LA PLANCHA CON ALCACHOFAS FRITAS

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUA MINERAL

109 € + iva



MENU - 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

JAMÓN D. O. GUIJUELO

ENSALADA DE TXANGURRO CON REDUCCIÓN DE GUISANTES Y PLÁTANO FRITO

CANELÓN DE HONGOS, BACON Y TRUFA CON SALSA DE MOSCATEL

RODABALLO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERA Y CREMA SUAVE DE PUERROS

SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA, COMPOTA DE MANZANA Y SALSA DE OPORTO

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUA MINERAL

110 € + iva



MENU - 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

**ENSALADA DE BOGAVANTE CON PASTA DE SEPIA, VINAGRETA DE VERDURITAS
Y FIDEOS DE ARROZ**

TARTELETA DE TXANGURRO Y QUESO GRATINADA SOBRE SUAVE DE PIQUILLOS

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

RAPE A LA PLANCHA CON REFRITO Y PATATAS PANADERA

**SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PIQUILLO Y COMPOTA DE
MANZANA**

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUA MINERAL

115 € + iva



MENU - 6

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

JAMÓN D.O. GUIJUELO

ENSALADA DE SALPICÓN, PULPO Y LANGOSTINO CON ESPINACAS Y GRANADA

BRIK DE VERDURAS Y GAMBAS SOBRE SALSA DE MARTINI BLANCO

RAPE CON REFRITO Y PATATAS PANADERA

SOLOMILLO A LA PLANCHA CON SALSA DE IDIAZABAL Y PIMIENTOS DE PIQUILLO

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUA MINERAL

116 € + iva



MENU - 7

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN CON MERMELADA DE TOMATE

PULPO A LA PLANCHA SOBRE CREMA DE PATATA AL PIMENTÓN

GAMBAS FRESCAS DE HUELVA A LA PLANCHA

LOMOS DE RODABALLO CON REFRITO Y PATATAS PANADERA

SOLOMILLO AL FOIE, CON PURÉ DE PATATA, COMPOTA DE MANZANA Y SALSA DE OPORTO

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

VINOS BLANCO, TINTO, ROSADO, CAVA BRUT Y AGUA MINERAL

.

114 € + iva



MENÚ INFANTIL

JAMÓN D, O, GUIJUELO

FRITOS VARIADOS

SOLOMILLO O MERLUZA REBOZADA

HELADO

REFRESCOS

35 € + iva



MENÚ RECENA

MINI HAMBURGUESAS

TORTILLA DE PATATA

PIZZA CASERA

SANDWICH MIXTO

PULGA DE ENSALADILLA DE BONITO

MONTADITO DE BACON CON PIMIENTO VERDE

CHUPITOS DE CREMA DE YOGUR DE STRACCIATELA

Bebidas: tinto, rosado, cava, refrescos, combinados, cervezas, etc.

27 € + iva