



MENU - 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

ENSALADA DE PATO CON VINAGRETA DE MANGO Y SÉSAMO NEGRO

HOJALDRE DE PUERROS Y GAMBAS EN SU JUGO

LUBINA CON CREMA DE TRIGUEROS Y PUERRO FRITO

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

107 € + iva



MENU - 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

TERRINA DE NUESTRO FOIE CON COMPOTA DE TEMPORADA

TARTELETA DE HONGOS EN SU JUGO

MERLUZA RELLENA DE TXANGURRO SOBRE SALSA DE PIQUILLOS

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

108 € + iva



MENU - 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA 9 canapés por persona)

TERRINA DE NUESTRO FOIE CON CONFITURA DE TEMPORADA

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

114 € + iva



MENU - 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

JAMÓN D. O. GUIJUELO

ENSALADA DE TXANGURRO CON VINAGRETA DE YOGUR Y PLÁTANO FRITO

CANELÓN DE HONGOS, BACON Y TRUFA CON SALSA DE MOSCATEL

RODABALLO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERA Y SALSA VERDE

**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

116 € + 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

120 € + 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 GERNIKA

TARTA NUPCIAL CON HELADO

CAFÉ Y LICORES

BODEGA

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

121 € + iva



MENU - 7

COCKTAIL DE BIENVENIDA (9 canapés por persona)

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN CON TARTAR DE TOMATE

CESTA DE QUESO DE CABRA Y ESPINACA SOBRE CREMA DE PUERROS

GAMBAS FRESCAS DE HUELVA A LA PLANCHA

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

.

122 € + 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

PULGUITA DE JAMÓN Y QUESO

ENSALADILLA DE BONITO

MONTADITO DE BACON CON PIMIENTO VERDE

CHUPITOS DE CREMA CASERA DE YOGUR

Bebidas INCLUIDAS

28 € + iva