



PROPUESTA DE MENÚ DE BODA:

Incluye :

Jamón ibérico cortado a la vista del cliente, 11 aperitivos a elegir entre fríos y calientes, un primero , un sorbete, un segundo con una guarnición y un postre. Bodega y 2 horas de barra libre.

Jamón ibérico cortado a la vista del cliente

Mesas/buffet

Espejo de quesos (+5€ por persona)

Mesa de ostras (a consultar)

Mesa de ibéricos (+7€ por persona)

Buffet de arroz (+5€ por persona)

Aperitivos: (a elegir un total de 12)

Fríos:

Tosta de sobao con anchoa

Ceviche de dorada

Gildas

Tosta de Foie mi cuit

Rollitos de vitello Tonnato

Cucharita de pulpo a la gallega

Pate de campaña de perdiz

Chips de arroz con crema de anchoas

Tartar de picaña

Chupito de ajoblanco

Huevos rellenos con camarones fritos

Tosta de lomo de orza con ensaladilla de pimientos

Chupito de salmorejo con virutas de jamón

Cazuelita de ensaladilla rusa con langostino

Tacos de salmón marinado con remolacha y cardamomo

Brocheta de Melón con jamón

Calientes:

Mini patata con cebolla crujiente

Quiche de jamón y queso

Espuma de coliflor caramelizada

Crujiente de langostino con albahaca

Fajita de pollo al curry

Focaccia con tomate Cherry

Brocheta de presa ibérica con pimiento verde

Patatas a lo pobre con yema confitada

Vasito de risotto de setas

Ochío relleno de morcilla de caldera y piñones

Mollejas de cordero con salsa teriyaki

Tacos de cazón en adobo

Croquetas de carabinero

Croqueta de rabo de toro

Croquetas de setas

Croquetas de secreto y miel

Croqueta de sepia

Saquitos de pasta brick con verduras

Morcilla crujiente

Buñuelos de bacalao y sepia

Provolone frito

Tostada de queso brie con cebolla caramelizada

Bao con carne desmechada

Primero: (a elegir uno)

Mariscada (8 gambas, 6 langostinos)

Ensalada de bogavante con vinagreta de cítricos (+8€/pp)

Tataki de atún rojo con salmorejo de frambuesa

Ensalada líquida con tartar de calamar

Ravioli abierto de foie con emulsión de trufa (+6€/pp)

Huevo a baja temperatura con jamón y verdura

Sorbete: (a elegir uno)

Sorbete de limón

Sorbete de manzana verde

Sorbete de naranja

Sorbete de mango

Segundo plato: (a elegir una carne o un pescado y una guarnición)

Pescados:

Merluza en salsa verde

Bacalao con tomate y pimientos

Corvina con salsa de cava

Trucha de Cazorla con salsa de vino blanco y chalota

Carnes:

Solomillo de cerdo

Presa ibérica (+5€/pp)

Carrillera de ternera a baja temperatura (+6€/pp)

Solomillo de ternera (+6€)

Terrina de cordero en su jugo (+6€/pp)

Guarniciones:

Mil hojas de patata

Puré de patata

Boniato asado

Ratatouille de verduras

Postres: (a elegir uno)

Tiramisú casero

Nuestro lemon pie con AOVE

Cheese cake con coulis de frutos rojos

Bizcocho de chocolate con crema inglesa de almendra

Recena:

Ochío con ibéricos

Precio menú base: 108€

Incluye :

Jamón ibérico cortado a la vista del cliente, 11 aperitivos a elegir entre fríos y calientes, un primero , un sorbete, un segundo con una guarnición y un postre. Bodega y 2 horas de barra libre.

Precios actualizados en noviembre de 2023 y válidos para 6 meses. Pasada esa fecha , pueden sufrir ligeras variaciones en función del IPC.