



## *MENU BODAS*

**Estas son nuestras principales referencias, puede combinarlas o sugerir como quiera, estamos a su disposición.**

### *COCKTAIL DE BIENVENIDA*

*Caramelo de foie*  
*Crujiente de langostinos*  
*Crujiente de gambas y quesos*  
*Muslito de codorniz confitados con crema de miel*  
*Piruletas de langostinos en salsa agridulce*  
*Rollitos de cabra con mermelada de pimientos*  
*Nidos de patatas con langostinos*  
*Salmón ahumado con salmorejo y jamón*  
*Tostas de anchoas del cantábrico con salmorejo*  
*Brochetas de melón con jamón*  
*Moosse de melón con crujiente de jamón*  
*Chupito de salmorejo con tempura de verdura*  
*Brochetas de pulpo a la gallega*  
*Cucharitas de bacalao dorado*  
*Cucharitas de melva con pimientos del piquillo*  
*Minicrepes de salmón y espinacas*  
*Bomba de queso manchego con frambuesa*  
*Surtido de croquetas caseras cremosas*  
*Cucuruchos de chipirones fritos a la andaluza y de cazon en adobo*  
*Estacion de quesos*  
*Caña de Lomo Ibérica de Bellota*  
*Jamón Ibérico de Bellota (con cortador profesional, puede elegir servirlo en el buffet o bien como centro de mesa durante la comida o cena)*



*Nota: duración entre 1 hora 15" y 1 hora 30"*

### 1º PLATO

*Gambas blancas de Huelva, Langostinos de la Bahía  
Mariscada (Gambas blancas de Huelva, Langostinos tigres, cigalas, patas de centollos)  
Pulpo gallego a la brasa  
Crema especial con caviar y salmón  
Ensalada templada de brotes y ahumados  
Ensalada de bacalao, pimientos asados en casa, vinagreta de cherrys y su Pil-Pil  
Ensalada especial tropical con base de salmorejo  
Coctel de mariscos sobre piña rizada  
Risotto melosos con bogavantes*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de piña, mango, mandarina, frambuesa, etc.\**

\*\*\*\*\*

### 2º PLATO

*Medallón de solomillo ibérico en salsa de almendras con patatas panaderas  
Medallón de solomillo ibérico en salsa de boletos y espárragos trigueros  
Carrilladas ibérica al vino tinto  
Stick de presa ibérica con fue de pato sobre manzana caramelizada  
Pluma ibérica confitada en aceite de oliva virgen  
Taco de Solomillo de ternera al Foié, en cama de boletus  
Solomillo de vaca vieja con verduras saleadas  
Lomo de salmon con crema de mariscos  
Medallón de merluza en salsa marinera  
Lomos de bacalao en salsa verde  
Atún Rojo con fina capa de crema de cebollas*





### POSTRE

*Pastel cuatro chocolate*  
*Milhojas de avellanas*  
*Coulis de chocolate*  
*Tarta de queso y arandalos*  
*Mouse de naranja con crujiente de chocolate*  
*Bomba dos chocolates blanco negro y naranja*  
*Bomba caramelo y vainilla*  
*Helado de queso, coulis de frutos rojos y salsa de vainilla*  
*Brioche con sopa de chocolate blanco y helado*

### BEBIDAS

*Agua mineral*  
*Refrescos*  
*Cerveza*  
*Cupito digestivo*

### VINOS

*Blanco Verdejo para primeros platos, D.O Rioja / D.O. Ribera Guadiana  
para segundos y cava Brut reserva para postres o brindis inicial*

### *Menú infantil*

#### 1er. PLATO.-

- *Plato variado lomo ibérico con patatas*
- *Mini Burger de ternera*
- *Croquetas, jamón, etc.*

#### POSTRES.-

- *Helado de nata y chocolate*



- *Merienda*

*Bebidas-*

- *Refrescos, Agua Mineral*

**Como vera intentamos complacer todos los paladares, combinando platos tradicionales con platos de cocina moderna, con una máxima: cuidar las materias primas y ponerlas en la mesa potenciando sus texturas y sabores.**

**Usted puede elegir los platos que mas le gusten y nosotros le confeccionamos un presupuesto lo más ajustado posible o haznos tu propuesta y deja que te propongamos la mejor solución, adaptada a tus necesidades y presupuesto con la garantía de que será la mejor**