



Cocktail de Recepción Boda tipo

Chips de verduras con sal ahumada
Tosta de sardina marinada sobre lecho de pimientos asados
Cucharita de guacamole con tartar de salmón
Chupitos variados de temporada
Tosta de sobrasada con huevo frito de codorniz
Surtido de croquetas
Pulpo a feira con patata revolcona, aceite de chorizo y punta de
triguero
Mini-hamburguesa de morcilla con arropo de tomate
Setas gratinadas al ali oli de miel
Dúo de langostinos

DEGUSTACIONES PRESENTADAS

Degustación con aromas de campo:

Selección de ibéricos
Hogazas de pueblo rellena de matanza
(choricito y butifarras de coctel)
Pinchito moruno
Acompañado de surtido de panes , tostas y picos artesanos

Degustación de arroces y fudeua (abanda, negro)

Degustación de quesos artesanos con surtidos de panes, tostas y picos artesanos

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos, zumos, cerveza, vino blanco D.O Rueda,
vino tinto D.O.C Ribera



Menú A

1er ACTO

Salmorejo cordobés con aceite arbequina

INTERMEDIO

Sorbete de mandarina

2º ACTO

Solomillo ibérico al Oporto, cebollitas glaseadas y puré de boletus

○

Suprema de salmón con salsa de mostaza y verduritas tiernas

POSTRE

Milhojas de crema con frambuesa

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



Menú B

1er ACTO

Cocktail de langostinos y piña natural con vinagreta de frutos rojos

INTERMEDIO

Sorbete de mandarina

2º ACTO

*Roos – beef de ternera braseado con lascas de parmesano,
buquet de rúcula y perlas de balsámico*

o

Suprema de salmón con salsa de mostaza y verduritas tiernas

POSTRE

Pastel de chocolate

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



Menú C

1er ACTO

Crema de puerros al aroma de trufa salteado con vieiras y langostinos

INTERMEDIO

Sorbete de piña colada

2º ACTO

*Confit de pato sobre tabulé de pasas y orejones
y reducción de Palo Cortado*

o

Lomitos de merluza rellena de puerros y gambas en salsa de crustáceos

POSTRE

Crujiente de tiramisú con helado de café

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



Menú D

1er ACTO

*Ensalada de jamón y confit de pato con delicias de naranja
y vinagreta de frutos secos*

INTERMEDIO

Sorbete de piña colada

2º ACTO

*Carrillera de ternera al Pedro Ximenez, con purés de calabaza
y patata morada*

o

Lomitos de merluza rellena de puerros y gambas en salsa de crustáceos

POSTRE

*Tarta fina de manzana con aroma de vainilla
Café, té y mignardises*

VINOS

*Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo
Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis
Moscatel Espumoso*



Menú E

1er ACTO

Crema de nécoras con raviolis de txanguro

INTERMEDIO

Sorbete de mojito

2º ACTO

*Cochinillo confitado a baja temperatura sobre crema de calabaza
y ensalada de canónigo*

o

*Bacalao confitado sobre cama de ajo arriero sobre cama de verduritas
tiernas al pil pil de cilantro*

POSTRE

Tarta de San Marcos a nuestra manera

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



Menú F

1^{er} ACTO

*Ensalada de perdiz escabechada sobre verduras asadas
y rematado con cristal de aceitunas negras*

INTERMEDIO

Sorbete de mojito

2^o ACTO

*Solomillo de ternera con salsa perigordina, mil hoja de patata y bacón,
acompañado de verduras de temporada*

o

*Bacalao confitado sobre cama de ajo arriero sobre cama de verduritas
tiernas al pil pil de cilantro*

POSTRE

Dados de queso y arándanos en tornado de chocolate

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



Menú G

1^{er} ACTO

*Ensalada de bogavante con tartaré de dos salmones,
guacamole y vinagreta de maracuyá*

INTERMEDIO

Sorbete de limón verde

2^o ACTO

*Solomillo de buey al foie sobre manzana confitada
y reducción de Pedro Ximenez*

o

Lubina al horno sobre fideua negra con espuma de ali oli y brotes tiernos

POSTRE

Brownie de chocolate y queso Idiazábal

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



Menú H

1^{er} ACTO

*Milhojas de manzana y foie con perlas de mermelada de tomate
y gelatina de santernes*

INTERMEDIO

Sorbete de limón verde

2^o ACTO

*Chuletón de buey a la brasa con timbal de patata a la crema
y pimientos de Guernica*

o

Lubina al horno sobre fideua negra con espuma de ali oli y brotes tiernos

POSTRE

Brownie de chocolate y queso

Café, té

VINOS

Vino blanco D.O. Rueda Lorenzo Cachazo

Vino tinto D.O. Ribera Pinna Fidelis

Moscatel Espumoso



MENÚ INFANTIL

(Límite de edad 14 años)

1º Acto

Tosta de jamon Ibérico con tomate
○
Entremeses variados (croquetas, calamares, embutidos y ensaladilla)
○
Canelones rossini

2º Acto

Hamburguesitas de vacuno con patatas fritas
○
Escalope milanesa con patatas chip
○
Chuletitas de cordero con patatas paja

3º Acto

Pastel de chocolate
y
Bolsas sorpresa

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos y zumos