

#MENÚdeBODA 3/17

**A Compartir.... (Elegir dos entradas de las seis para compartir)**

Queso Viejo de Oveja y Jamón Ibérico  
Surtido de Quesos con sus Compotas  
Foie Mi-Cuit con Tostaditas de Pasas  
Pincelada Japonesa  
Tabla de Ahumados con sus mantequillas  
Fritura Sevillana (Gambones, Adobo y Taquitos de Atún)

**Comenzamos... “Aperitivo del Cheff”... (Elegir uno de los cuatro)**

Panacota de Parmesano y mermelada de Tomate con Virutas de Jamón  
Crema de Calabaza con lombarda y Langostino  
Tricolor de Aguacate, Tomate y Queso con Salmón Ahumado  
Queso de Cabra y Manzana con Cecina de León

**Seguimos...**

Ensalada Templada de Pato al Oporto con Uvas y Queso de Cabra

**Finalizamos...**

Lubina a la Plancha con Cous-Cous Negro de Verduras

**Postre....**

Tarta Nupcial

**Bebida:**

Cerveza, Vinos y Refrescos  
Vino Tinto Rioja  
Café

#MENÚSdeBODA

Precio:  
**50,00 €**  
Por persona  
IVA incluido