

#MENÚdeBODA 6/17

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...

Rodaballo a la Plancha con Ensalada de Mango y Calabacín

Finalizamos...

Jarrete de Cordero Glaseado con Milhojas de Patatas, Bacón y Queso

Postre....

Tarta Nupcial

Bebida:

Cerveza, Vinos y Refrescos
Vino Tinto Rioja
Café

#MENÚSdeBODA

Precio:
60,00 €
Por persona
IVA incluido