

Menú N° 2

RECEPCION (UNA HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, VINO DULCE, AGUA MINERAL, LANGOSTINOS CON BACON, CANASTILLAS DE COCKTAIL, FLAMENQUIN DE CERDO CON PIMIENTO Y HUEVO, CHISTORRAS CON BACON, NIDO DE GAMBAS CON PATATAS PAJA, CHUPITOS DE CONSOMÉ O SALMOREJO, BERENJENAS CON QUESO DE RULO Y MIEL DE CAÑA, CAZON MARINADO, BOQUERONCITOS FRITOS, MUSLITOS DE POLLO SAZONADOS, BROCHETAS DE LANGOSTINOS, CHUPA-CHUPS DE POLLO CON KIKOS, QUESO REBOZADO.

BODEGA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, FINO TIO MATEO, VINO ROSADO LAMBRUSCO, RIBERA DEL DUERO, AGUA MINERAL, REFRESCOS

✓ APERITIVO AL CENTRO DE LA MESA (ELEGIR UNO POR LOS NOVIOS)

TOSTA DE ANCHOAS DEL CANTABRICO

*

QUESO FRITO CON FRAMBUESAS

PLATO DE CHACINA INDIVIDUAL COMPUESTO DE

JAMON IBERICO DE BELLOTA BEHER

CAÑA DE LOMO IBERICA DE BELLOTA BEHER

QUESO VIEJO

(SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA 2 PLATOS DE JAMON, 2 DE QUESO Y CAÑA DE LOMO Y UNO DE CARNE MECHADA Y ESTOS PLATOS SE REPETIRAN DURANTE ½ HORA)

BANDEJAS DE MARISCO COMPUESTAS DE

GAMBAS BLANCAS

LANGOSTINOS TIGRES

(SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA 3 BANDEJAS DE MARISCO QUE SE REPETIRAN DURANTE ½ HORA)

✓ 1º PLATO (ELEGIR UN PLATO POR LOS NOVIOS)

REVUELTO DE LA CASA CON TOSTA

*

CREMA DE ALCACHOFAS

*

CREMA DE MARISCO

✓ 2º PLATO (ELEGIR UN PLATO DE CARNE Y OTRO DE PESCADO POR LOS NOVIOS)

SOLOMILLO AL PEDRO JIMENEZ

*

SOLOMILLO AL AROMA DE TOMILLO

*

MERLUZA EN SALSAS DE BOGAVANTE

*

GALLO A LA MIEL DE CAÑA

(TODOS LOS PLATOS LLEVAN GUARNICION A ELEGIR)

POSTRE

SORBETE DE LIMON

TARTA NUPCIAL CON HELADO AL GUSTO Ó POSTRE INDIVIDUAL

CAVA

3 HORAS DE BARRA LIBRE

DELICIAS DE PASTELITOS

SERVICIOS INCLUIDOS

✓ - POSIBILIDAD DE REALIZAR CAMBIOS