

# 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, GAMBAS REBOZADAS, CROQUETAS CASERAS, 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, RIOJA CRIANZA MONTES DE CIRIA, 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

\*

CARRILLADA IBERICA AL OLOROSO

\*

SOLOMILLO AL AROMA DE TOMILLO

\*

MERLUZA EN SALSA 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

CHAMPAGNE

\*\*\*

3 HORAS DE BARRA LIBRE

DELICIAS DE PASTELITOS

## SERVICIOS ADICIONALES

✓ .- POSIBILIDAD DE REALIZAR CAMBIOS