

Menú N° 3

✓ RECEPCION (UNA HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, VINO DULCE, AGUA MINERAL, BROCHETA DE PATATAS PAJA CON GAMBAS, CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES, BERENJENAS CON SALMOREJO, DELICIAS DE BOCADITOS DE MAR, PIRULETA DE LANGOSTINOS, CROQUETAS DE PIÑONES, MINI HUEVOS VIHAROY, BANDERITAS DE CARNE IBERICA, BOCADITOS DE JAMON, CARAMELOS DE FOI, VASITOS DE CREMA DE YOGURT A LA MIEL, MINI HAMBURGUESA MORUNA, TURBANTE DE CARRILLADA EMPANADO, BOMBON DE SOBRASADA, CRUJIENTE DE MORCILLA CON ALMENDRA, VENENCIADOR

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)

PATE DE OCA CON FRUTOS ROJOS

BERENJENAS REBOZADAS CON SALMOREJO Y JAMON

PATE DE CABRACHO CON TOSTAS

PLATO DE CHACINA INDIVIDUAL COMPUESTO DE

JAMON IBERICO DE BELLOTA BEHER ETIQUETA ORO
CAÑA DE LOMO IBERICA DE BELLOTA BEHER ETIQUETA ORO
QUESO VIEJO CON CONFIT DE TOMATE

(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 EXTRAS

LANGOSTINOS TIGRES EXTRAS

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

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

TULIPA DE COCKTAIL DE MARISCO

HELECHO DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON LANGOSTINOS AL AJILLO

CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS

ENSALADA DE MARRAJO CON VINAGRETA DEL PIQUILLO Y ANCHOA DEL CANTABRICO

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

SOLOMILLO A LA VINAGRETA

REDONDILLO DE TERNERA EN SU JUGO

SOLOMILLO AL AZAFRAN

MERLUZA A LA SIDRA

TURBANTE DE LENGUADO AL CAVA

(TODOS LOS PLATOS LLEVAN GUARNICION A ELEGIR)

POSTRE

SORBETE DE LIMON O MANDARINA

CHUPITOS DE LICOR

TARTA NUPCIAL CON HELADO AL GUSTO Ó POSTRE INDIVIDUAL CHAMPAGNE

3 HORAS DE BARRA LIBRE

DELICIAS DE PASTELITOS

SERVICIOS ADICIONALES

✓ .- POSIBILIDAD DE REALIZAR CAMBIOS

FRUTOS SECOS Y GOMINOLAS