

MENÚ BODA CÓCTEL

PARA EMPEZAR CON LOS APERITIVOS SERVIDOS POR NUESTROS CAMAREROS:

Hibiscus con queso de cabra y polvo de pistacho
Minicucurucho de guacamole y salmón
Chups de mi-cuit y chocolate
Brochetas de mozzarella, tomate cereza y aceite de albahaca
Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza
Buñuelos de bacalao en tempura de calamar
Calamares alioli
Pirulí de pulpo con aceite de pimentón
Bastoncitos crujientes de huevos con chorizo
Croquetas artesanas de jamón ibérico
Bocaditos de rabo de rabo de ternera estofado

MESAS DELICIOSAS

- De surtido de quesos y embutidos con tostas con tomate, picos, grisines y regañías....
- El rincón del vermú con aceitunas variadas, gildas, almendras, patatas fritas, vermú, soda
- De cremas frías: Salmorejo con migas de centollo, Gazpacho con aceite de cebollino, Espárragos con virutas de jamón y Melón con puré de fresas
- De ensaladas
 - Langostinos con láminas de salmón y vinagreta de soja y miel
 - Jamón de pato con helado de foie y galleta de parmesano
 - Perdiz escabechada y pimientos riojanos asados con piñones tostados
 - Gambas, mango y burrata
- De panecillos variados: mollete, flauta, cereales, pipas....
- De bebidas: zurracapote, limonada, vermú, refrescos, cervezas...

PLATOS PRINCIPALES

- *Bocaditos de bacalao con fritada de tomate y aceite de albahaca*
- *Lenguado relleno de langostinos con crema de marisco y ajetes salteados*
- *Cochinillo deshuesado asado en dos tiempos con puré de manzana y canela y cebolla confitada con jengibre*
- *Pierna de cordero lechal relleno de champiñones con pirulís de queso gouda*

POSTRES

- *Macedonia natural de frutas frescas*
- *Sorbete de limón y frambuesa*
- *Sorbete de mandarina con crema de yogur*
- *Pastelitos variados*
- *Arroz con leche con helado de galleta*

BODEGA :

VINO BLANCO

VINO TINTO CRIANZA

AGUA MINERAL

ZURRACAPOTE, LIMONADA, VERMÚ, REFRESCOS, CERVEZAS...

Precio por persona : 83 € (+ 10 % de I.V.A.)