

PROPUESTA BODAS 2019

CÓCTEL (1 hora y 15 min de duración)

CORNERS & ESTACIONES:

Jamón Ibérico Cortado a Mano por Maestro Cortador

Córner de chacinas y cañas ibéricas: Lomo, salchichón, chorizo, morcón, longanizas, cecina y lengua ahumada.

Córner de Quesos de la región: Tierno, semicurado, curado, ahumado, torta y azul.

Estación de panes Gourmets, frutos secos y mermeladas

Estación Détox: frutas y verduras frescas preparadas, jugos, cremas, ensaladas y marinados.

GASTROTAPAS

Moya de mejillón en escabeche de cítricos

Brocheta de salmón marinado al eneldo

Carpaccio de ternera, parmesano y aceite de trufas

Tataki de atún, wakame y salsa de soja dulce

Blinis de limón, crema de mantequilla y sardina ahumada.

Ensaladilla rusa y crujiente de trigo

Pirulís de pulpo a la gallega

Croqueta de jamón ibérico

Rabas de calamar con ali oli

Nido de patatas paja relleno de rabo de buey

Cola de langostino a la oriental

Torreznos sorianos

Pincho moruno de corderito y hummus de remolacha.



MENÚ: A elegir un entrante, un pescado, un cortante, una carne y un postre.

ENTRANTES

Crema fría de almendras, picada de langostinos, mango al vino añejo y su crujiente

Mosaico de salmón ahumado aromatizado con, remolacha, café y gin-tonic con perlas de tomatitos confitados.

Timbal de pinzas de bogavante, aguacate, tartar de tomates, escarola y ficoide glaciale

PESCADOS

Suprema de merluza pincho nacional, crema de almejas y cebollino fresco.

Lomo de lubina asado con juliana de verduritas escabechadas con cítricos

Lomo alto de bacalao a la vizcaína y piparra de Tolosa.

CORTANTES

Mojito tradicional con menta fresca (con sin alcohol)

Mojito de violetas

Mojito de fresas

Sorbete de mango y fruta de la pasión



CARNES

Corderito confitado con miel y romero, cebolletas caramelizadas y alcachofas salteadas.

Solomillo de ternera con escalopa de foie fresco, reducción de Pedro Ximénez y manzana tonificante.

Pluma ibérica de bellota asada con moje verde canario, patatas trufadas rotas.

POSTRES

Charlota de vainilla con frutos del bosque

Tarta de queso trufado y crujiente de cereales tostados

Trilogía de chocolates de origen

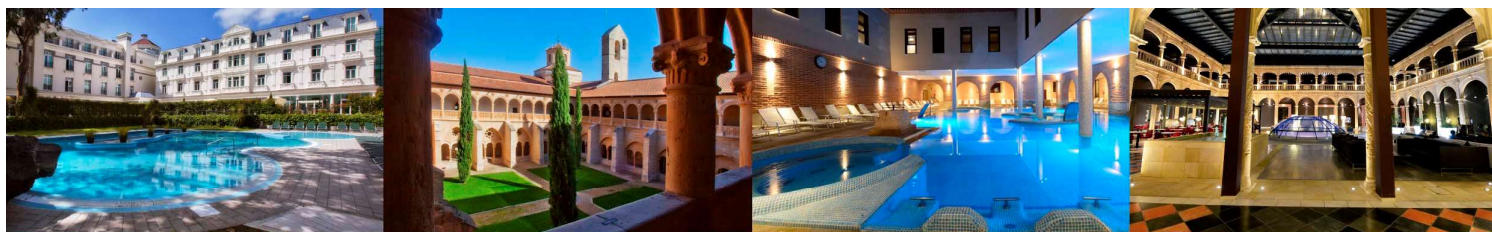
Todos los postres se presentan sobre crema inglesa, bolita de helado, teja de almendras y nubes de algodón

BODEGA

- Vino Blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda
- Vino Tinto: Pradrey Roble D.O Ribera del Duero
- Freixenet Brut Natura D.O Cava
- Café, licores e infusión

ESTACIONES Y CÓCTEL(1h 15 min), MENÚ y BODEGA

117€ /Invitado



BARRA LIBRE

3h de barra libre: 19€ / invitado
+ 2h adicionales de barra libre: 10€ / invitado

COMPOSICION RECENA

Mini Burger surtidas: Angus y cheddar, ibérica BBQ y Pollo Masala
Pitas rellenas de kebab con salsa griega.
Empanadas Gallega de bonito y pisto
Mini pizzas napolitanas
Satay de frutas naturales

PVP: 11€ por persona

OPCIONES COMPLEMENTARIAS

Mesa Dulce: Bizcochos, donuts y cupcakes: Suplemento de 4€ por persona

Candy Bar: Fuente de chocolate, gominolas y brochetas de fruta: Suplemento de 5€ por persona



