



# Menú Bodas nº1

## **APERITIVOS**

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y Rabo de Toro  
Calamarines Salteados con Ajos, Sobrasada y Miel  
Canelones de Rabo de Toro con Bechamel de Trufa

## **PRIMERO**

"Tartar" de Atún Rojo Macerado en Salsa de Soja y Lima  
con Guacamole y Corona de Algas "Wakume"

## **SEGUNDO**

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de "Champagne"

## **TERCERO**

"Rabo de Toro" Guisado al Estilo Cordobés en su Salsa Española  
y Flor de Puré Cremoso de Patata Aromatizada con Trufa Negra

## **POSTRE**

"Cardenal de Lloseta" Típico de Mallorca,  
relleno de Crema de Bombón "Ferrero-Rocher"

## **SOBREMESA**

Copa de Cava "Anna de Codorniu" Brut y Cafés  
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp )

## **BEBIDAS**

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)  
Vinos: Blanco Verdejo "Cuatro Rayas" (D.O. Rueda)  
Tinto de Crianza "Ari Goitia" (D.O. Rioja)

**Precio: 65 €**  
**(10% I.V.A. incluido)**





# Menú Bodas nº2

## **APERITIVOS**

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y Rabo de Toro  
Calamarines Salteados con Ajos, Sobrasada y Miel  
Canelones de Rabo de Toro con Bechamel de Trufa

## **PRIMERO**

"Huevos Rotos" con Pulpo a la Gallega , Escamas de Sal "Maldon"  
y Pimentón Rojo Picante de la "Vera"

## **SEGUNDO**

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de "Champagne"

## **TERCERO**

Solomillo de Ternera Gallega al Carbón de Encina  
con Corona de Queso de Cabra , Cebolla Caramelizada y "Timbal" de Verduras

## **POSTRE**

Tarta Flambeada de Plátano con Dulce de Leche "Banoffee" con Sirope de Chocolate Negro

## **SOBREMESA**

Copa de Cava "Anna de Codorniu" Brut y Cafés  
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp )

## **BEBIDAS**

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)

Vinos: Blanco Albariño "Bouza Do Rei" (D.O. Rías Baixas)

Tinto Barrica de Roble "Portia" (D.O. Ribera del Duero)

**Precio: 75 €**  
**(10% I.V.A. incluido)**





# Menú Bodas nº3

## **APERITIVOS**

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y Rabo de Toro  
Calamarines Salteados con Ajos, Sobrasada y Miel  
Canelones de Rabo de Toro con Bechamel de Trufa

## **PRIMERO**

Filetes de Lubina Salvaje Rellena con "Muselina" de Gambas  
Condimentada al Estilo "Thai"

## **SEGUNDO**

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de "Champagne"

## **TERCERO**

Paletilla de Cordero Lechal Asada a Baja Temperatura ( 65°C )  
servida con Flor de Puré Cremoso de Boniato con Zanahorias

## **POSTRE**

"Crêpe" Casera Rellena de Crema de Chocolate "Kinder Bueno"  
sobre una Base Cremosa de Chocolate Blanco

## **SOBREMESA**

Copa de Cava "Anna de Codorniu" Brut y Cafés  
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp )

## **BEBIDAS**

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)

Vinos: Blanco Albariño "Bouza Do Rei" (D.O. Rías Baixas)

Tinto de Reserva "Coto de Imaz" (D.O. Rioja)

**Precio: 85 €**  
**(10% I.V.A. incluido)**

