



MENÚ 6

Coctail de Bebidas y Aperitivos

- Queso Fresco ,Albaricoques en pan de nueces
- Foie y Chutney de Higos en pan de especias
- Salmon, Queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
- Queso de cabra y manzana
- Gamba,Chutney de Mango en pan de tomate
- Jamón y Queso de nuez con miel
- Tomates Cherry,Calabacin y Parmesano

1ºPLATO

Ravioli Crujiente de Merluza y Gamba sobre crema Marinera y Puerros Confitados

2ºPLATO

Lubina al Limón y Estragón sobre base de Crema de mandarina y Gratín de Pistachos.

SORBETE

Sorbete de Fresas y Vodka

3ºPLATO

Costillar Añeja Iberica en salsa Jack´s Daniel y pisto de verduras baby.

4º PLATO POSTRE

Mouse de Oreo aromatizado con vainilla y base de galleta oreo caramelizada.1

5ºPLATO TARTA

Tarta Nupcial TORTADA : Tarta de bizcocho de almendra bañado en almíbar, relleno de crema pastelera, terminada con merengue

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinoss Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 77€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353