



MENÚ 5

Coctail de Bebidas y Aperitivos

Tablas de Jamón IBERICO (CORTADO A MANO) Cortado en directo

Panes Tostados y Rosquilletas

1º PLATO

Pulpo Marinado con pimientos tricolor, cebolla morada y pepinillos .

Salmon Ahumado con puntas agrdulces de pepinillo, cebolla y huevo.

Carpacho de Bacalao Ahumado con aliño de tomatitos Cherry y albahaca

2º PLATO

Lomo de Bacalao a baja temperatura en salsa Pil Pil y Ajitos tiernos salteados con gambitas.

SORBETE

Sorbete de La Pasión al Cava

3º PLATO

Meloso de Ternera en salsa Parmesana con puerros confitados y Boletus.

4º PLATO POSTRE

Trampaantojo de huevo con sabores de Chocolate y Maracuya

5º PLATO TARTA

Tarta Nupcial OPERA: Combinado de mousse de café y mousse de chocolate, con baño de chocolate negro y envuelto con chapitas de chocolate blanco marmolizadas.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinoss Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 75€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353