



MENÚ 3

1º PLATO ENTRANTES

Surtido de Jamón Iberico
Surtidos de Quesos Manchegos
Surtido de Ibericos
Panes tostados y tomate rallado

2º PLATO

Lomo de Gallo de San Pedro en salsa Mery y salteado de espárragos y gambas..

SORBETE

Sorbete de Limón chelo y Fresas

3º PLATO

Lomos de Solomillo Ibérico al horno en salsa Oporto gratinado de Jamón de Bodega acompañado de patata provenzal rellena de parmesano.

4º PLATO POSTRE

Mousse de Chocolate Blanco y corazón de Frambuesas.

5º PLATO TARTA

Tarta Nupcial de Bizcocho de Almendras Casero Recubierta de Yema de Huevo Caramelizada.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda
Vinos Tinos Rioja
Aguas / Refrescos / Cervezas
Cava Brut Nature

PRECIO 52€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353