

# Menú N° 1

## RECEPCION (UNA HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, VINO DULCE, AGUA MINERAL, LANGOSTINOS CON BACON, CANASTILLAS DE COCKTAIL, FLAMENQUIN DE CERDO CON PIMIENTO Y HUEVO, CHISTORRAS CON BACON, MINI TOSTAS DE SALMOREJO Y HUEVOS DE CODORNIZ, CHUPITOS DE CONSOMÉ O SALMOREJO, BERENJENAS CON QUESO DE RULO Y MIEL DE CAÑA, ADOBITO SEVILLANO, BOQUERONCITOS FRITOS, BROCHETA KEBACK, PIRULETAS DE LANGOSTINOS, CHUPA-CHUPS DE POLLO CON KIKOS, TURBANTE DE CARRILLADA AL CABRALES, CROQUETAS DE HUEVO CON CHORIZO.

## BODEGA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, FINO TIO MATEO, FRIZZANTE, RIBERA DEL DUERO, AGUA MINERAL, REFRESCOS

## APERITIVO AL CENTRO DE LA MESA (ELEGIR UNO POR LOS NOVIOS)

TOSTA DE ANCHOAS DEL CANTABRICO

\*

QUESO FRITO CON FRAMBUESAS

## CHACINA AL CENTRO DE LA MESA

JAMON IBERICO DE BELLOTA BEHER  
CAÑA DE LOMO IBERICA DE BELLOTA BEHER

QUESO VIEJO

(SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA 3 PLATOS DE JAMON, 2 DE QUESO Y CAÑA DE LOMO Y ESTOS PLATOS SE REPETIRAN DURANTE ½ HORA)

## BANDEJAS DE MARISCO COMPUESTAS DE

GAMBAS BLANCAS

LANGOSTINOS TIGRES

(SE PONDRAN AL CENTRO DE LA MESA 3 BANDEJAS DE MARISCO QUE SE REPETIRAN DURANTE ½ HORA)

## 1° PLATO (ELEGIR UN PLATO POR LOS NOVIOS)

REVUELTO DE LA CASA CON TOSTA

\*

CREMA DE ALCACHOFAS

\*

CREMA DE MARISCO

## 2° PLATO (ELEGIR UN PLATO POR LOS NOVIOS)

SOLOMILLO AL PEDRO JIMENEZ

\*

SOLOMILLO AL AROMA DE TOMILLO

\*

MERLUZA EN SALSA DE BOGAVANTE

\*

GALLO A LA MIEL DE CAÑA

(TODOS LOS PLATOS LLEVAN GUARNICION A ELEGIR)

## POSTRE

SORBETE DE LIMON

TARTA DE CORTE Y POSTRE DE DISEÑO

CAVA

\*\*\*

3 HORAS DE BARRA LIBRE