



MENÚS PARA BODAS 2015

MENÚ A

Coctel de bienvenida Entrantes en mesa

Jamon iberico y queso curado

Primero

Lubina rellena de arroz

Segundo

Secreto iberico

Relleno con verduritas en su jugo con patatas parisinas

Postre

Tarta o postre nupcial - Cafe e infusiones

Bodega

Refrescos, cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y cava.

Barra libre

4 Horas de barra libre incluida

Precio por persona 58 € (IVA incluido)

MENÚ

B

Coctel de bienvenida

Entrantes en mesa

Tosta de atún ahumado

Primero

Salmón salvaje al eneldo con patata tierna y manzana glaseada

Segundo

Solomillo de ternera con brochetitas de verdura y salsa del chef

Postre

Tarta o postre nupcial - Cafe e infusiones

Bodega

Refrescos, cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y cava.

Barra libre

4 Horas de barra libre incluida

Precio por persona 58 € (IVA incluido)

MENÚ

C

Entrada individual

Revuelto de espárragos con calamares

Primero

Bacalao en fondo de tomate concassé gratinado al horno

Segundo

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta rosa y pastel de patata

Postre

Tarta o postre nupcial - Cafe e infusiones

Bodega

Refrescos, cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y cava.

Barra libre

4 Horas de barra libre incluida

Precio por persona 52 € (IVA incluido)

MENÚ D

Coctel de bienvenida

Entrantes en mesa

Fritura de mar y montaña

Primero

Ensalada templada de pera y queso de cabra con vinagreta de tomate

Segundo

Presa ibérica confitada con salsa de boletus y puré de manzana

Postre

Tarta o postre nupcial - Cafe e infusiones

Bodega

Refrescos, cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y cava.

Barra libre

4 Horas de barra libre incluida

Precio por persona 58 € (IVA incluido)

MENÚ E

Entrantes en mesa

Jamón ibérico

Gambas de la Bahía de Málaga cocidas

Primero

Rodaballo con cous cous de vegetales

Segundo

Lomo de ternera con patatas a lo pobre y setas silvestres

Postre

Tarta o postre nupcial - Cafe e infusiones

Bodega

Refrescos, cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y cava.

Barra libre

4 Horas de barra libre incluida

Precio por persona 56 € (IVA incluido)