



MENÚ BODA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(Duración aproximada 90 min.)

CORNER INCLUIDO

Jamón Ibérico con cortador

Selección de quesos

CANAPÉS

Atún, espinaca y mahonesa de tomate

Salmón ahumado

CHUCHES

Chupa-chup de queso de cabra con miel, nueces y pan de remolacha

Snacks de bacalao con ali-oli de pistachos

Nubes de pimientos asados

EN MINIATURA

Cremoso de foie con mango, Pedro Ximenez y rúcula

Crema fría de melón con polvo de jamón

Nuestra tortilla de patatas

Makis crujiente manchego con compota de manzana

Risotto trufado con setas, espárragos verdes y albahaca

RECIEN SACADO DEL HORNO

Quiche Lorain de bolettus Eludís

Tartaletas de pizza

Pan de queso

MINI CONOS RELLENOS

Steak tartar, anchoas, gambas, pisto con jamón y brandada de bacalao



SELECCIÓN DE FRITOS

Tempura de espárragos verdes de Aranjuez con salmorejo
Croquetas caseras de jamón
Buñuelos de bacalao con salsa de piquillos

BANQUETE

PRIMER PLATO

Lomo de lubina con exqueisada, emulsión de ahumados y aceite de perejil

SORBETE

Limón al cava, mandarina, mojito, piña colada o manzana a la sidra

SEGUNDO PLATO

Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier de patata
dulce y crujiente de parmesano

POSTRE

Tarta de fresón de Aranjuez en copa

CAFÉ e INFUSIONES con mignardises y cava