



MENU BODAS

ESTE MENU SE SERVIRA PARA TODA LA MESA

APERITIVO

JAMÓN IBERICO acompañado de pan y tumaca

ENSALADA DE BOGAVANTE

lechugas, granada, bogavante, tomate confitado y vinagreta de la casa.

ARROZ caldoso de marisco.

Cortante fresco para cambio de sabores.

SEGUNDOS

A elegir entre:

CHULETA de vaca a la parilla con piquillos y patatas caseras.

RODABALLO al horno al estilo de nuestro chef.

GORRIN asado a baja temperatura y patatas.

SEPIA a la parrilla sobre cama de tomate asado, alioli dos colores, padrones y patatas.

POSTRES

BROWNIE casero con helado y sirope de chocolate.

TARTA casera de queso con frutos rojos.

CUAJADA Quemada con miel y nueces.

SORBETE de baileys

Pan, agua, vino pago de cirsus o sidra (½ Bot. Por persona)
o caña o refresco.

(Botella de 4 rayas (verdejo))

Café y copa incluido.



60 €
(I.V.A. incluido)