



## APERITIVOS

Queso manchego curado

-----

anchoas del cantabrico  
Delicias de carne picada  
Canastillas de marisco  
Tostas de bocartes  
Canapé de foie y mango  
Tartar de aguacates y langostinos  
Hojaldritos de roquefort  
Crepes de salmón ahumado

-----

Cóctel de salmorejo con virutas de jamón

-----

Nuestros panes de la casa  
Croquetitas caseras  
Pinchos de langostinos con pimientos rojos  
Adobitos  
Tortillitas de camarones

\*Estos aperitivos son válidos para todos los menús menos para el infantil



## MENÚ DE BODA Nº 1

### Menú

Salmorejo con virutas de ibérico y huevo

o

Ensalada de salmón ahumado al estilo

o

Consomé doble al jerez

-----

Medallones de solomillo al romero y albahaca  
con patatas risoladas y zanahorias vichy

o

Lomo de merluza al aceite de oliva virgen  
con patatas al vapor y tomatitos cherry

-----

Tarta nupcial

-----

Pastel de tiramisú con detalle de café y caramelo

o

Tarta de San Marcos

-----

Café

### Bodega

Fino de El Puerto  
Santa María Cream  
Tierra Blanca  
Rioja Preferido  
Cava  
Cerveza  
Refrescos  
Agua mineral



## MENÚ DE BODA Nº 2

### Menú

Tomates rellenos de ensalada de marisco

o

Ensalada de frutas de temporada con langostinos de Sanlúcar

o

Crema de calabaza y manzana

-----

Carrillada de ibérico al vino oloroso  
con chalotas molecitas y zanahorias vichy

o

Lomo de mero con camarones de la isla  
tomatitos cherry y patatas al vapor

-----

Tarta nupcial

-----

Tarta de manzana con helado de limón

o

Tocinillo de cielo de las monjas con detalle de caramelo

-----

Café

### Bodega

Fino de El Puerto

Santa María Cream

Tierra Blanca

Rioja Preferido

Cava

Cerveza

Refrescos

Agua mineral



## MENÚ DE BODA Nº 3

### Menú

Carpaccio de aguacates y anchoas del cantabrico

o

Crema de langosta con infusión de estragón

o

Pastel de cabracho con tostas de la casa

-----

Confit de pato en su propio jugo  
con castañas glaseadas y arroz pilaf

o

Solomillo ibérico dos salsas con patatas panaderas

o

Bacalao en salsa de algas marinas  
con brócolis a la sartén y patatas al vapor

-----

Tarta nupcial

-----

Arroz con leche con fondo de nueces al caramelo

o

Pastel de milhojas con azúcar glaseada

-----

Café

### Bodega

Fino de El Puerto  
Santa María Cream  
Tierra Blanca  
Rioja Preferido  
Cava  
Cerveza  
Refrescos  
Agua mineral



## MENÚ DE BODA Nº 4

### Menú

Popurrí de calabacines rellenos de ibérico en dos salsas

o

Tartar de aguacates y gambas con reducción de balsámico

o

Ensalada de lascas de bacalao con langostinos a la vinagreta

-----

Sorbete de mandarina al vodka

o

Semifrío de limón al cava

o

Crema de melón con virutas de jamón

-----

Gratinado de vieiras y langostinos con setas al cava

o

Hojaldre de ibérico al foie con boletus castañas glaseadas y patatas risoladas

o

Isla de corvina a la marinera con guisantes a la menta

-----

Tarta nupcial

-----

Helado al aceite de oliva virgen

o

Tarta de queso con jalea de frambuesa y grosellas

o

Delicias de tarta imperial con nata y nueces de california

-----

Café

### Bodega

Fino de El Puerto -- Santa María Cream -- Tierra Blanca

Rioja Preferido -- Cava – Cerveza -- Refrescos -- Agua mineral



## MENÚ INFANTIL

### Platos

Gallo rebozado con patatas fritas  
Filete de pollo empanado con patatas a la casa

### Postre

Canastilla de Helado

### Bebidas

Refrescos  
Zumos  
Agua mineral