



MENÚS BODAS y GRANDES EVENTOS 2021





Menú 1 · 60€ (IVA incluido)



Aperitivo

Crujientes de morcilla con queso de cabra

Individuales

Pan cristal con foie y compota de membrillo

--

Ceviche de lubina y cilantro

--

Mazamorra de avellanas cordobesas con ahumados

Principal

Presa ibérica de bellota, perigourdine de oporto y ajos tiernos

Postre

Tarta de zanahoria, crema de queso y nueces

Copa de cava

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto Ribera del Duero "Protos roble"
Agua, cerveza, refrescos y café*



• Menú 2 • 65€ (IVA incluido)



Aperitivos

*Surtido de Ibéricos de bellota (DO Los pedroches)
Mollejas de cordero, mini cardo y provenzales*

Individuales

*Pulpo con puré de pimentón y vinagreta de tomate
--
Ajoblanco de manzana y berberechos*

Principal

Solomillo de ternera , piña asada al ron y patatas mini a las finas hierbas

Postre

*Coulant de chocolate con coulis de albaricoque (Opcional: tarta nupcial)
Copa de cava*

*Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Tierra Buena"
Tinto D.O. Ribera del Duero "Finca Resalso, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café*



• Menú 3 • 70€ (IVA incluido)

Aperitivos

Jamón ibérico de bellota (DO Los pedroches)
Queso curado en aceite (Montefrío)
Croquetas de butifarra, arroz y canela
Migas caseras, panceta ahumada y huevo a baja temperatura

Individuales

Tartar de atún de almabraba
--
Crema de boletus, foie y pera en mantequilla de hierbas

Principal

Entrecote vaca nacional (40 días de maduración) con patatas reventonas y mojo verde

Postre

Tarta de piononos (opcional: tarta nupcial)
Copa de cava

Propuesta con bodega incluida en Precio.
Compuesta de blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal"
Tinto D.O. Rioja "Luis Cañas, crianza"
Agua, cerveza, refrescos y café.