

Menu 1

Copa de Bienvenida y Degustación de Canapés



**Jamón y Embutidos Ibéricos*

**Lacón Ahumado con Virutas de Parmesano*

**Cascada de Langostinos con Salsa Tártara*

**Mil Hojas de Manzana Caramelizada con Montadito de*

Morcilla de Burgos y Queso de Cabra

**Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco*

**Gambas a la Grillé*



Sorbete



Delicias de Ibérico Envueltas en Pasta Filo



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, cervezas y refrescos

Tinto Rioja Crianza

Blancos Emina Rueda Verdejo

Cava Brut Barroco

Café y Licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 2



Vieira Rellena Gratinada ,4 Gambas y 2 Langostinos



Papillote de Salmón con Verduritas y Emulsión de Tártara



Sorbete



*Medallones de Solomillo Ibérico con Trigueros sobre
Patata Delfina y Crema de Jamón*



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



*Aguas, Cervezas y Refrescos
Tinto Rioja Crianza
Blancos Emina Rueda Verdejo
Cava Brut Barroco
Café y Licores*

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 3



Ensalada de Ahumados, Queso Fresco y Langostinos con Vinagreta de frutos Secos



*Volcán de Pasta Brie con Lenguado Relleno de Marisco
Con Veloutte de Almendras*



Sorbete



Mil Hojas de Solomillo Ibérico al Foie



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



*Aguas, Cervezas, Refrescos
Tinto Rioja crianza
Blancos Emina Rueda Verdejo
Cava Brut Barroco
Café y Licores*

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 4



Espejo de Marisco



*Bacalao Gratinado con Mousseline de Ajos Sobre Lecho
De Espinacas y Salsa Americana*



Sorbete



Jarrete de Ternera Asado Sobre Quenafa de Patata



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



*Aguas, Cervezas y Refrescos
Tinto Rioja crianza
Blancos Emina Rueda Verdejo
Cava Brut Barroco
Café y licores*

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 5



Frivolidad Princesa



Lubina a la Espalda



Sorbete



Carrillada de Ternera con Bombín de Hojaldre



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, Cervezas y Refrescos

Tinto Rioja crianza

Blancos Albariño Alargo

Cava Brut Barroco

Café y licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 6



Frivolidad de Marisco Princesa



Poupiettas de Merluza con Frutos del Mar y Salsa de Rabassolas



Sorbete



Chuletillas de Cabritillo Lechal con Tomate Cherry Confitado y Ajetes



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, Cervezas, y Refrescos
Tinto Rioja Crianza
Blancos Albariño Alargo
Cava Brut Barroco
Café y licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 7

Copa Bienvenida
Degustación de Canapés



**Embutidos Ibéricos*

**Lacón Ahumado con Virutas De Parmesano*

**Mil Hojas de Manzana Caramelizada con Montadito de Morcilla de Burgos y Queso de Cabra*



1/2 Bogavante, 2 Gambas, 2 Langostinos, Vieira Rellena Caliente



Sorbete



Entrecot de Ternera Lechal Blanca



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, Cervezas y Refrescos

Tinto Rioja Crianza

Blancos Albariño Alargo

Cava Brut Barroco

Café y Licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 8

Copa de Bienvenida , Degustación de Canapés

Buffet de Quesos

Jamón Ibérico Cortado a Mano

Barbacoa de Mini Embutidos, Piruleta de Foie con Mermelada,

Bombón de Queso, Albahaca y Tomate, Buñuelos de Bacalao,

Mini Croquetas de Jamón, Dátiles con Beicón

Masclet de Morcilla Piñones y Manzana , Crocanti de Gambas Chups de Lechón,

con Albahaca, Brocheta de Calamar y Langostino,

Brocheta de Arroz Rizo y Pescado

Gelatina de Cítricos Valencianos



½ Langosta, 4 Gambas, 2 Langostinos y Vieira Gratinada



Sorbete



Solomillo de Ternera Lechal Blanca con Salsa de Jamón



Tarta Nupcial Helado

Bodega



Aguas, Cervezas y Refrescos

Tinto Rioja Crianza

Blancos Albariño Alargo

Cava Brut Barroco

Café y Licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 9

Copa de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo, Queso Curado y Semi

Barquitas Surtidas (Atún, Paté, Queso, Ahumados y Sobrasada)

Chupitos de Vichissoise

Pinchos de (Chorizo, Longaniza y Morcilla de Burgos sobre Pan de Hogaza

Tempuras de Mejillón con Romescu,

Dados de Brie Empanados con Mermelada de Frambuesa ó Tomate

Dátiles con Beicon y Almendra, Masclets de Morcilla

Mini Croquetas de Ibérico, Torpedos de Langostinos



Timbal de Pescado con Salsa Cesar y Huevos de Lumpo



Sorbete



Confit de Canard al Oporto de Naranja



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, Cervezas y Refrescos

Tinto Rioja Crianza

Blancos Albariño Alargo

Cava Brut Barroco

Café y Licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 10

Copa de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo, Queso Curado y Semi

Barquitas Surtidas (Atún, Paté, Queso, Ahumados y Sobrasada)

Chupitos de Vichissoise

Pinchos de (Chorizo, Longaniza y Morcilla de Burgos sobre Pan de Hogaza

Tempuras de Mejillón con Romescu,

Dados de Brie Empanados con Mermelada de Frambuesa ó Tomate

Dátiles con Beicon y Almendra, Masclets de Morcilla

Mini Croquetas de Ibérico, Torpedos de Langostinos



Lubina Rellena de Frutos del Mar



Sorbete



Entrecot de Ternera con Salsa



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, Cervezas y Refrescos

Tinto Rioja Crianza

Blancos Albariño Alargo

Cava Brut Barroco

Café y Licores

Detalles



Decoración floral y Minutas

Menu 11

Copa de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo, Queso Curado y Semi

Barquitas Surtidas (Atún, Paté, Queso, Ahumados y Sobrasada)

Chupitos de Vichissoise

Pinchos de (Chorizo, Longaniza y Morcilla de Burgos sobre Pan de Hogaza

Tempuras de Mejillón con Romescu,

Dados de Brie Empanados con Mermelada de Frambuesa ó Tomate

Dátiles con Beicon y Almendra, Masclets de Morcilla

Mini Croquetas de Ibérico, Torpedos de Langostinos



2 Gambas, 2 Langostinos, 1 Langosta Mini, Vieira Gratinada y Gambitas Rojas



Sorbete



Farcelllets de Cordero a la Antigua



Tarta Nupcial con Helado

Bodega



Aguas, Cervezas y Refrescos

Tinto Rioja Crianza

Blancos Albariño Alargo

Cava Brut Barroco

Café y Licores

Detalles



Decoración floral y Minutas