

MENÚ número Uno

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Queso de oveja / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Cucharitas de ensaladas / Croquetas, buñuelos y mini rollitos vegetales / Gamba rebozada / Piruletas de langostinos / Calamares a la romana / Pinchitos de carne.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Vermut, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Hojaldre de Pescado y Langostinos

Sorbete de Limón

Pierna de Cabrito a la Castellana

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Reserva

Precio del Menú : 60 €

MENÚ número Dos

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Queso de oveja / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Cucharitas de ensaladas / Croquetas, buñuelos y mini rollitos vegetales / Gambas y Boquerones rebozados / Calamares a la romana / Pinchitos de carne.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Vermut, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Delicias de Salmón al Cava con Almejas de Carril

Sorbete de Limón

Entrecote de Ternera Gallega a la plancha con guarnición

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Reserva

Precio del Menú : 61 €

MENÚ número Tres

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Queso de oveja / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Cucharitas de ensaladas / Croquetas, buñuelos y mini rollitos vegetales / Gambas y Boquerones rebozados / Calamares a la romana / Pinchitos de carne.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Vermut, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Langostinos y Cigalas a las dos Salsas

Sorbete de Limón

Media Paletilla de Cordero al Horno

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Reserva

Precio del Menú : 63 €

MENÚ número Cuatro

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Queso de oveja / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Cucharitas de ensaladas / Croquetas, buñuelos y mini rollitos vegetales / Gambas y Boquerones rebozados / Calamares a la romana / Pinchitos de carne.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Vermut, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Gamba de Costa a la Plancha
Hojaldre de Confit de Canard

Sorbete de Limón

Solomillo de Ternera Gallega a la plancha con guarnición

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Reserva

Precio del Menú : 65 €

MENÚ número Cinco

APERITIVO

Patatas y almendras / Pinchitos de boquerones / Cucharitas de ensalada de cangrejo / Queso de oveja / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Croquetas y buñuelos / Piruletas de langostino / Gamba rebozada / Calamares a la andaluza / Pinchitos de carne / Paella.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Vermut, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Delicias de Rape a la Crema de Gambas

Sorbete de Limón

Solomillo de Ternera a la reducción de Pedro Ximenez

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Reserva

Precio del Menú : 65 €

MENÚ número Seis

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Queso de oveja / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Cucharitas de ensaladas / Croquetas, buñuelos y mini rollitos vegetales / Gambas y Boquerones rebozados / Calamares a la romana / Pinchitos de carne.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Vermut, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Langostinos a las dos Salsas
Delicias de Salmón al Cava con Almejas de Carril

Sorbete de Limón

Solomillo de Ternera Gallega a la Plancha con guarnición

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Reserva

Precio del Menú: 71 €

MENÚ número Siete

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Jamón Ibérico de Bellota al corte / Queso de oveja / Surtido de cucharitas de ensalada / Ostras y langostinos cocidos / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Croquetas y buñuelos / Piruletas de langostinos / Pulpo a la gallega / Almejas de carril a la marinera / Gambas de costa a la plancha / Paella del señorito.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Barra de Licores, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Vasito de Sorbete de Limón

Medallones de Solomillo de Ternera Gallega a la Plancha con guarnición

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Gran Reserva Juvé & Camps

Precio del Menú : 76 €

MENÚ número Ocho

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Queso de oveja / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada gallega / Cucharitas de ensaladas / Croquetas, buñuelos y mini rollitos vegetales / Gambas y Boquerones rebozados / Calamares a la romana / Pinchitos de carne.

Bebida: Cocktail de San Francisco (sin alcohol), Cocktail de Cava, Barra de Licores, Vino, Refrescos y Agua.

MENU

Langostinos, Cigalas, Ostras y Medio Bogavante Nacional

Almejas de Carril a la Marinera

Sorbete de Limón

Medallones de Solomillo de Ternera Gallega a la Plancha con guarnición

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Ribeiro / Vino Tinto Rioja Reserva / Cava Brut Gran Reserva Juvé & Camps

Precio del Menú : 87 €

MENU Infantil

APERITIVO

Será el mismo aperitivo que el correspondiente al menú de adultos elegido

MENU

Canelones caseros con Bechamel; o Macarrones a la Boloñesa

Pechuga Rebozada con Patatas fritas

Helado

Pastel de Celebración

BEBIDAS

Agua, Refrescos o Zumos

Precio del Menú: 38 €