

MENÚ número Uno

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada Gallega / Croquetas, buñuelos, mini rollitos vegetales y gambas rebozadas en pasta filo.

Bebida:

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

MENU

Hojaldre relleno de pescado y marisco.

Suprema de rape con almeja Gallega.

Helado

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

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

Precio del Menú : 49 €

MENÚ número Dos

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada Gallega / Croquetas, buñuelos, mini rollitos vegetales y gambas rebozadas en pasta filo.

Bebida:

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

MENU

Gambas de Costa a la plancha.

Medallones de solomillo de ternera Gallega a la reducción de Pedro Ximénez.

Helado

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

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

Precio del Menú : 52 €

MENÚ número Tres

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada Gallega / Croquetas, buñuelos, mini rollitos vegetales y gambas rebozadas en pasta filo.

Bebida:

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

MENU

Supremas de salmón al Cava con almejas de Carril.

Solomillo de cerdo Ibérico de Bellota con Sal Flor y Aceite de Oliva Virgen.

Helado

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

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

Precio del Menú : 52 €

MENÚ número Cuatro

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Taquitos de tortilla de patatas / Empanada Gallega / Croquetas, buñuelos, mini rollitos vegetales y gambas rebozadas en pasta filo.

Bebida:

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

MENU

Langostino y Cigalas a las dos salsas.

Medallones de solomillo de ternera a la reducción de Pedro Ximénez y setas.

Sorbete de Limón

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

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

Precio del Menú : 60 €

MENÚ número Cinco

APERITIVO

Patatas, almendras y olivas / Taquitos de Queso / Montaditos de Jamón Ibérico de Bellota / Canapés variados /  
Empanada Gallega / Croquetas y buñuelos / Tempura de Langostino / Piruletas de Langostinos.

Bebida:

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

MENU

Almejas de Carril a la Marinera / Gambas de Costa a la plancha.

Sorbete de Limón

Solomillo de Ternera al gusto.

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

BODEGA

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

Precio del Menú : 60 €

MENU Infantil

APERITIVO

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

MENU

Canelones; o Macarrones a la Boloñesa; o Raviolis

Escalopa con Patatas fritas; o Calamares a la Romana

Helado

BEBIDAS

Agua, Refrescos o Zumos

Precio del Menú: 33 €