

MENÚ DE BODA 2

TEMPORADA 2012



Aperitivo de Bienvenida

Lascas de Jamón Ibérico Bellota Salamanca
Degustación de Quesos DO
Pisto de Calabacín y Queso Fresco
Lámina de Bacalao en Salazón con Ensalada de Peras y Nueces
Terrina de Manzana Reineta Asada y Foie
Gazpacho de Sandía
Crema de Puerros con Caviar de Salmón
Empanadillas de Hongos y Gambas
Brochetas de mini Sepias con Ali-Oli Suave
Ancas de Rana Articuladas
Croquetas de Jamón Ibérico
Montado de Crujiente de Pato con Tomate y Berros



Ensalada de Vieiras y Espinacas
Crujiente de Bacon ahumado, Nueces del País y Cebollinos



Sorbete de Manzana a la Sidra



Solomillo de Ciervo
Pastel de Castañas al Enebro y salsa de Melocotones



Surtido de Postres, Cremas y Pasteles



Aguas Minerales
Vino Blanco Enxebre, Albariño 2011 DO Rías Baixas
Vino Tinto Enate 2006 Crianza DO Somontano
Cava Juve y Camps Reserva de la Familia DO Cava
Café y Selección de Infusiones