



Aperitivos de bienvenida para menú 2:

- Cervezas, refrescos, manzanilla y olorosos.

20 APERITIVOS:

- Canastilla de salmorejo con taquitos de Jamón Ibérico.
- Surtido de Canapés de ahumado.
- Piña pinchada con huevos de codorniz con anchoas.
- Berenjenas a la miel.
- Taquitos de queso manchego.
- Cucharilla de salmón ahumado con guacamol.
- Cucharilla de mejillón con kiko.
- Calabacín con langostinos.
- Trufita de queso a la almendra frita y parmesano.
- Brocheta de atún con melocotón.
- Bacon con langostinos.
- Taleguilla rellena de marisco
- Lomitos de boquerón adobado
- Dátiles con bacón.
- Croquetas caseras.
- Buñuelos de Bacalao.
- Pinchos de pulpo a la gallega.
- Chocos fritos.
- Taquitos de adobo.
- Chistorrita envuelta en hojaldre.

***NOTA:**

Los novios tendrían que escoger 8 aperitivos.

Los aperitivos se servirán 1 hora antes de la llegada de los novios.



Menú 2

Entrantes

*Patatas aliñadas.

*Jamón Ibérico, caña de lomo Ibérica, queso y
Paté de cabracho.

*Langostinos de Sanlúcar.

** ** *

1º Plato:

- Pimientos del piquillo rellenos de melva de almadraba.
 - Revuelto de la casa.
 - Cócktel de marisco.
 - Salmorejo con taquitos de Jamón Ibérico.
- Ensalada de ave rellena de verdura de nuestra huerta y piñones.
 - Ensalada de lomo de atún con verduras.

** ** *

Sorbete de Limón

2º Plato:

- Solomillo al brandy de Jerez con patatas panaderas.
- Fricandó de ternera en salsa de almendras con guarnición.
 - Solomillo relleno de espinacas y piñones.
 - Salmón al cava con guisantes y almejas.
 - Pez espada a la marinera
 - Lomo de lubina al horno con pisto

** ** *

Bebida:

Vino blanco “Castillo San Diego”, vino tinto de Rioja,
Agua mineral, Cervezas y refrescos

** ** *

Tarta nupcial y cava.