



Aperitivos de bienvenida para menú 3:

- Cervezas, refrescos, manzanilla y olorosos.

Entremeses (en pie o bien sentado):

- Jamón con cortador.
- Queso viejo.
- Lomo en caña.

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 3

Entrantes:

Pimientos asados al horno con melva de almadraba.

** ** *

1º Plato:

- Crepineta de Salmón.
- Ensalada de chipirones rellenos en su tinta.
 - Jamón de bellota sobre láminas de melón.
 - Gambas, langostinos y cigalas.
- Pimientos del piquillo relleno de piriñaca de marisco en salsa de pimiento verde.
 - Langosta a dos salsas.

** ** *

Sorbete de piña y mandarina

2º Plato:

- Presa Ibérica al oloroso con guarnición selecta.
 - Confit de pato al vino tinto.
- Emparedado de solomillo Ibérico al estragón con patatas risoladas
 - Suquet de Rape a la esencia de marisco.
 - Merluza a la marinera.
- Turbante de lenguado con langostinos en salsa velouté con guarnición de patatas risoladas.

-
** ** *

Bebida:

Vino blanco, vino tinto de Rioja o Ribera del Duero,
Agua mineral, Cervezas y refrescos

** ** *

Tarta nupcial y cava o Pedro Ximénez.