



Aperitivos de bienvenida para menú 1:

- 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 y 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 6 aperitivos.

Los aperitivos se servirán 30 minutos antes de la llegada de los novios.



Menú 1

Zanahorias al orégano

** ** *

Entremeses

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

** ** *

1º Plato:

* Langostinos de Sanlúcar.

** ** *

2º Plato:

* Carrillada Ibérica al oloroso
Con guarnición

** ** *

Bebida:

Vino blanco “Castillo San Diego”.

Vino tinto “Gibalbín”.

Agua mineral, Cervezas y refrescos

** ** *

Tarta nupcial y cava.

2 horas de barra libre.