

## MENÚ DE BODA 2

TEMPORADA 2012



### Aperitivos de Bienvenida

*Jamón Ibérico Recebo al Corte*

*Cecina Gran Reserva*

*Bastones de Queso de Oveja Curado*

*Zamburiñas al Natural*

*Chupito de Sopa de la Huerta*

*Hogaza de Quesos de León Gratinada*

*Croquetillas Caseras San Marcos*

*Rocas de Frutos del Mar Crujientes*

*Crujientes de Queso Frito con Miel de Azahar*

*Tartar de Salmón Ahumado con Mostaza a Las Finas Hierbas*

*Caramelos de Faisán*

***Incluye una selección de bebidas***



*Tomate Relleno de Salpicón con Langostinos*



*Espetón de Lubina y Rape al Horno*



*Corazón de Solomillo de Ternera Gratinado con Quesos de León*



*Tarta de Bizcocho con Chocolate, vainilla y Guindas  
con Helado de Uva Roja*



*Aguas Minerales*

*Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo 2011 D.O. Rueda*

*Vino Tinto Arroyo Tilenus 2006 D.O. Bierzo*

*Cava Juve Camps Cinta Púrpura*

*Café e Infusiones*