

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