

# MENÚ BODA 1

## APERITIVOS A ELEGIR

Puede escoger 2 de los aperitivos que estarán incluidos en el precio de este menú.  
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

## ENTRANTE

Timbal de Guacamole con ensalada de frutas de temporada.

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo ibérico con patata gratén.

Bacalao gratinado con muselina de ajo.

## PREPOSTRE

Sorbet de limón y mandarina.

## POSTRES

Pastel de celebración. (Massini o Selva Negra o Tres Chocolates )

## BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos

Vino blanco Gran Gesta - Xarel·lo (D.O. Penedès)

Vino Tinto Navajas - Tempranillo (D.O. Rioja)

Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

72,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los DETALLES FLORALES en la mesa

La opción escogida de carne y de pescado debe ser la misma para todos los comensales.  
Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con 15 € de suplemento.

Opción de otras bodegas con suplementos.

Para confirmar la reserva debe realizarse un depósito del 25%  
10 días antes deben concretarse las cantidades de carne o pescado que se deseen.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ BODA 2

## APERITIVOS A ELEGIR

Puede escoger 3 de los aperitivos que estarán incluidos en el precio de este menú.

Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

## ENTRANTE

Timbal de piña, aguacate, papaya, mango y langostinos  
con aceite de caviar y vinagreta de miel

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Cordero al horno con patata panadera y verduras

o

Lubina al horno con langostinos

## PREPOSTRE

Mini sorbete de limón y mandarina.

## POSTRES

Pastel de celebración (Massini o Selva Negra o Tres Chocolates)

## BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos

Vino blanco Gran Gesta - Xarel·lo (D.O. Penedès)

Vino tinto Navajas - Tempranillo (D.O. Rioja)

Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

78,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los DETALLES FLORALES en la mesa

La opción escogida de carne y de pescado debe ser la misma para todos los comensales.  
Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con 15 € de suplemento.

Opción de otras bodegas con suplementos.

Para confirmar la reserva debe realizarse un depósito del 2,5%  
10 días antes deben concretarse las cantidades de carne o pescado que se deseen.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ BODA 3

## APERITIVOS A ELEGIR

Pueden escoger 3 de los aperitivos incluidos en el precio de este menú.  
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

## ENTRANTE

- Timbal de piña, aguacate, papaya, mango y langostinos  
con aceite de caviar y vinagreta de miel  
o  
Canelón de pollo con foie gras trufado

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo de ternera con salsa de trufas con patatas al gratén o verduras  
o  
Suprema de rodaballo con verduras

## PREPOSTRE

- Mini helado artesano de lima con albahaca  
o  
Sorbete de mandarina

## POSTRES

Pastel de celebración (Massini o Selva Negra o Chocolate Blanco con Maracuyá.)

## BODEGA

- Aguas, cervezas y refrescos  
Vino Blanco Covides - Xarel·lo (D.O. Penedès)  
Vino tinto 22 Pies Crianza - Tempranillo (D.O. La Rioja)  
Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

84,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los DETALLES FLORALES en la mesa

La opción escogida de carne y de pescado debe ser la misma para todos los comensales.  
Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con 15 € de suplemento.

Opción de otras bodegas con suplementos.

Para confirmar la reserva debe realizarse un depósito del 25%  
10 días antes deben concretarse las cantidades de carne o pescado que se deseen.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ BODA 4

## APERITIVOS A ELEGIR

Pueden escoger 3 de los aperitivos incluidos en el precio de este menú.  
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

### ENTRANTE

Timbal de piña, aguacate, papaya, mango y langostinos con aceite de caviar y vinagreta de miel  
o  
Canelón de pollo con foie gras trufado

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pierna de cabrito con patata panadera y tomate provenzal  
o  
Cazuela de suquet de rape con almejas y langostino

### PREPOSTRE

Mini helado artesano de lima con albahaca  
o  
Sorbete de mandarina

### POSTRES

Pastel de celebración (Massini o Selva Negra o Chocolate Blanco con Maracuyá)

### BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos  
Vino Blanco 40 Vendimias - Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino tinto 22 Pies Crianza - Tempranillo (D.O. La Rioja)  
Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

89,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los DETALLES FLORALES en la mesa

La opción escogida de carne y de pescado debe ser la misma para todos los comensales.  
Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con 15 € de suplemento.

Opción de otras bodegas con suplementos.

Para confirmar la reserva debe realizarse un depósito del 25%  
10 días antes deben concretarse las cantidades de carne o pescado que se deseen.

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.