

Platos centrales

Croquetas de chipirones y boletus sobre alioli de remolacha y nido de puré de patatas.

Ensalada frondosa de queso fresco bañada con muselina oriental y frutos secos.

Pescado

Suprema de merluza con corona de verduras thai sobre cama de arroz y quinoa.

Carne

Medallones de solomillo salseados a la crema de boletus y guarnecidos con patatas parisinas al aroma de la Patagonia y manojito tropical.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café



Platos centrales

Buchones de bacalao al aroma del azafrán en hebra con miel de caña.

Crema

Crema de puerros con crudités.

Pescado

Merluza a la parmentier de calabaza con patatas Grand Menier.

Sorbete

Delicioso sorbete de mandarina al brandy

Carne

Solomillo en medallones bañados con salsa a la mozárabe, patatas a Las Tinajas y salteado campestre al aceite de romero.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café



menú BUGANVILLA

Platos centrales

Ensalada frondosa de quesos, crujiente de bacon y frutos secos napados con muselina de mostaza dulce.

Pimientos del piquillo rellenos de farsa de setas en su jugo.

Pescado

Suprema de salmón al eneldo sobre cama de arroz con verduras.

Sorbete

Delicioso sorbete de mojito.

Carne

Medallones de solomillo a los tres quesos con patatas parisinas al aroma de la Patagonia y braseado de verduras selectas.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café



Platos centrales

Langostinos cocidos de Sanlúcar.

Buchones de bacalao al aroma del azafrán en hebra con miel de caña.

Crema

Crema de nécoras con crudités.

Pescado

Pez espada a la riojana con menestra de verduras selectas.

Sorbete

Delicioso sorbete de piña al Ron añejo.

Carne

Medallones de solomillo salseados a la crema de champiñones, patatas Tinajas y variado de setas al aroma del aceite de rúcula.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café



Platos centrales

Pimientos del piquillo rellenos de farsa de setas en su jugo.

Buchones de bacalao al aroma de azafrán en hebra con miel de caña.

Mariscada individual

Compuesta de: cigalita fresca, langostinos tigre, gambas de la bahía, langostinos blancos de Sanlúcar, delicias del mar y salsa rosa al brandy.

Sorbete

Delicioso sorbete de melón al aroma de Pedro Ximénez.

Carne

Entrecote de ternera sazonado con escamas Maldón a la mostaza caramelizada, patatas parisinas al aroma de la Patagonia y salteado campestre.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café



menú GARDENIA

Platos centrales

Surtido ibérico compuesto de: jamón ibérico, queso puro de oveja, caña de lomo ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico.

Langostinos cocidos de Sanlúcar.

Pescado

Dorada a la salsa virgen sobre cama de risotto veneciano.

Sorbete

Delicioso sorbete de melocotón.

Carne

Entrecote de ternera sazonado con escamas Maldón a la pimienta y guarnecido con patatas Tinajas y bastones de verduras de temporada.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café



menú BIZNAGA

Platos centrales

Ensalada tropical de frutos exóticos bañada con una suave emulsión de salsa rosa.

Surtido ibérico compuesto de: jamón ibérico, queso puro de oveja, caña de lomo ibérico, salchichón ibérico, chorizo ibérico.

Mariscada individual

Compuesta de: cigalita fresca, langostinos tigre, gambas de la bahía, langostinos blancos de Sanlúcar, delicias del mar y salsa rosa al brandy.

Sorbete

Delicioso sorbete de kiwi.

Carne

Solomillo de ternera sazonado con escamas Maldón a la salsa del vino de Málaga, patatas parisinas al aroma de la Patagonia y variado de setas al aroma de aceite de rúcula.

Tarta

Tarta nupcial artesanal.

Bebidas

Vinos tintos y blancos

Cerveza

Refrescos

Cava y café

