



Menú B

Aperitivos

Hojaldre de espinacas a la crema
Tomatitos cherries confitados, albahaca y queso semicurado
Cestitas de ensaladillas de gamba y melocotón
Cuchara de melva y pimientos asados
Bolsita de mariscos
Dados de merluza rebozada y gelatina de limón
Brochetitas de atún marinado y queso
Chistorra de Navarra en hojaldre

Menú

Cogollos de Tudela, Ventresca de atún ahumada, Vinagreta de piquillos y huevo duro
Presas ibéricas de cerdo en salsa cazadora a la vainilla con patatas Maitre d'hotel y tomate a la provenzal

Postre

Tarta nupcial

Bodega

*Vino tinto Valdelana (Rioja) o Torrederos (R. Duero), Vino blanco (Rueda),
Cervezas, Manzanilla, Sangría, Cava, Refrescos,...*

Precio por comensal: 50 €