



*“Plato único”*

## *Aperitivos*

*Tostas de mayonesa de huevo duro, anchoas y pepino*  
*Tomatitos cherries confitados, albahaca y queso semicurado*  
*Cuchara de foie y mango*  
*Cestitas de ensaladillas de gamba y melocotón*  
*Bricks de queso Ricotta y espinacas*  
*Langostinos de Sanlúcar*  
*Tostitas de chicharrones especiales con setas*  
*Nuestros buñuelos de bacalao*  
*Bolas de melón con jamón*  
*Cuchara de melva y pimientos asados*  
*Vol au vent de pisto manchego*  
*Dados de merluza rebozada y gelatina de limón*  
*Chupito de salmorejo cordobés*  
*Chistorra de Navarra en hojaldre*

## *Menú*

*Solomillo de ternera retinta, pastel de bacon, patata y queso*  
*con su jugo ligado*

## *Postre*

*Tarta nupcial*

## *Bodega*

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

*Precio por comensal: 50€*