

MENÚ ELEGIDO:

En la recepción:

Aperitivos Frios

Grissini de Padada Iberica
Pionono de Bacalao
Piruleta de Morcilla con Parmesano
Chupito de Salmorejo Cordobes con Huevos y Jamón Iberico

Aperitivos Calientes

Cartuchitos de Chocos Fritos
Cartuchito de Cazón en Adobo y Daditos con Limón
Croqueta de Cola de Toro
Dim Sum de Gambas al Ajillo
Piruetta de Flamenquin Cordobés

En mesa:

Servicio de Pan

Servicio de Pan

Entrantes

Pate de Cabracho
Dados de Merluza en Tempura con Mayonesa de Lima
Jamón Ibérico de Bellota
Lomito Ibérico de Bellota
Queso Reserva

Primeros Platos

Arroz con Langostinos

Segundos Platos

Medallón De Solomillo En Salsa de Jabugo Con Verduras De Estación Acompañado
De Patata Al Romero

Postre

Chocolate con Cremoso de Chocolate a la Pimienta Rosa, con Compota de Naranja

Bodega

Agua mineral, Refrescos, Cerveza
Vino Blanco Castillo de Sandiego de Bodegas Barbadillo
Manzanilla Solear de Bodegas Barbadillo
Vino Tinto Nuntius Cosecha

Barra Libre

+ 1 Hora Extra

Servicio de Café

Servicio de Café en mesa

**PRECIO 40 EUROS POR
PERSONA**