



## Menú de boda

Los menús consisten en las estaciones degustación, aperitivo tipo coctel en la terraza  
y  
3 platos, sorbete antes de la carne y Tarta nupcial  
( Se podría sustituir el primer plato por 3 tapas en el aperitivo )

### **APERITIVOS: Buffet de jamón**

Jamón D.O de Teruel al corte con panes artesanos

**Bufet de quesos:**  
Quesos Aragoneses con surtido de panes y mermeladas

### **Buffet de aperitivos:**

Vinagres y encurtidos con vermouth

\*

Vasito de salmorejo

\*

Sandía con boquerones

\*

Cucharita de puré de patata y pulpo

\*

Puntallete con queso parmesano y setas

\*

Mini fideuá

\*

Nuestra de lata de conserva con salpicón de marisco

\*

Buñuelo de bacalao con salsa romesco

# MENÚS

## **MENU 1**

**110,00 € + IVA**

TIMBAL DE PATATA TRUFADA CON PULPO

\*

ROLLITOS DE LENGUADO CON SALSA DE ALMEJAS LA CAVA

\*

SORBETE

\*

MELOSO DE TERNERA CON SOPA DE QUESO Y JUGO DE CARNE.

## **MENU 2**

**120,00 € + IVA**

ENSALADA de CIGALA CON JAMON DE PATO,  
GELATINA DE MOSCATEL Y DADITOS DE FOÏE

\*

LOMO DE RODABALLO CON GAMBONES AL AJILLO Y VERDURAS DE  
TAMPORADA

\*

SORBETE

\*

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON ASADA Y DESHUESADA CON  
PATATASA LO POBRE.

## **MENU 3**

**130,00€ + IVA**

BOGAVANTE TEMPLADO CON PASTA NEGRA Y VINAGRETA  
DE MANGO.

\*

LOMO DE MERLUZA SOBRE CREMA DE CIGALAS Y ARROZ NEGRO

\*

SORBETE

\*

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON FOIE FRESCO Y  
PASTEL DE PAPATA TRUFADO

## **MENU INFANTIL**

**30,00 € + IVA**

Entremeses Especiales

Embutidos, ensaladilla, calamares y croquetas

\*

Costilla de cordero a la parrilla con patatas fritas

\*

Helados y tarta

.....

## **POSTRE**

Pastelería Trallero Artesana ( Sariñena )

Y helado artesano a su elección

Tarta nupcial de yema, hojaldre y Nata

( se puede sustituir por otros tipos )

Café y Licores en mesa

### **Barra Aperitivo**

Cerveza de Barril

Refrescos

Vinos Blanco, Rosado y Tinto Somontano, Cava, vermouth

### **Bodega**

Viñas del Vero Blanco y Rosado

Tinto Beronia crianza DO Rioja

Cava Freixent Brut Nature

## **Barra Libre de Primeras Marcas**

2 horas

Evento a partir de 80 comensales

### ***Incluido en los menús***

Prueba degustación para 6 personas, a realizar en el restaurante en horario de cenas de lunes a jueves (1 mes antes del evento)

\*

Decoración floral

\*

Asesoramiento personal, antes y durante el evento con un experto en protocolo que les guiará en todo el proceso

\*

Minutas personalizadas

\*

Sitting plan

\*

Rincón de firmas y photocall

\*

DJ para la barra acorde a sus preferencias musicales