

Boda Cocktail

Pan de pipas al curry
Piruleta de parmesano

LA VERMUTERÍA: Vermut, sifón, pipas de la Dehesa, patatas chips, croquetas caseras, encurtidos, anchoas, boquerón y berberechos en conserva con una puesta en escena divertida.

Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi y huevas de trucha
Brandada de bacalao y compota de tomate de Aragón
Perfecto de foie mi cuit con mousse de queso de cabra y manzana caramelizada
Semi-esfera de frambuesa y crema de queso
Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta de Jerez Reserva
Surtido de trufas (blancas, negras, alga, tomate y pistacho)

Rulo de morcilla de Aragón y manzana
Pulpo a la brasa con parmentier de patata, aceite de oliva virgen y pimentón
Bolita de mejillón tigre un poco picante
Crema de boletus con cebolla de Fuentes caramelizada

BODEGA: Finos, manzanillas, cervezas con y sin alcohol, refrescos, zumos de frutas, degustación de vinos aragoneses, cava Roger de Flor Brut Nature, aguas minerales. Coctelería de Mojitos

Sorpresa de pato y peras al balsámico
Mini hamburguesa de ternera gallega con rúcula y parmesano

BUFFETS:

- Japonés *Sushi More*: maki, sushi y nigiri
- De fondue de langostinos confitados con dos salsas: tártara y cocktail
- De jamón de Teruel D.O. al corte, acompañado de pan con tomate, aceite y sal
- El Huerto: caviar de aceite de oliva, tierra de aceituna negra, verdura mini al vapor en recolección
- De fideuá, gambitas y calamar con "all i oli" suave

Postre

Tarta nupcial a elegir de la carta
Buffet Chocolatísimo

Cafés e infusiones
Surtido de licores y brandies

Amenización

2 h de barra libre
y de disco móvil

85,00 € por persona

(Consultar condiciones en últimas páginas)
IVA INCLUIDO