

*Menú nº 1*

*Ensalada templada de Langostinos y salmón marinado, con  
escarolas y vinagreta de frutos secos*

*Suprema de Merluza al horno, con salsa de mejillones*

*Escalopines de Solomillo a la sartén con salsa de oporto*

*Flan de cuajada con helado de leche merengada*

*Café y dulces*

*Copa de licor y orujos*

*Bodega.*

*Tintos  
CVNE*

*Blancos*

*Aguedum*

.

*Aguas minerales, cervezas y refrescos*

*Precio 60 €*

*Menú n° 2*

*Ensalada de puntas de espárragos gordos con aguacate y bonito  
hecho en casa*

*Lomo de merluza confitada en sartén con salsa de sidra*

*Chuleta de Ternera Asturiana con pimientos del piquillo*

*Arroz con leche quemado con espuma de canela*

*Café y dulces*

*Copa de licor y orujos*

*Bodega*

*Vinos tintos  
CVNE*

*Vinos blancos*

*Aguedum*

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Precio 63 €*

*Menú n° 3*

*Gazpacho frío de centollo con mayonesa de su coral*

*Lomos de Merluza albardados con salsa de albariño y patatas  
confitadas*

*Paletilla de lechal asada con patatas y pimientos*

*Panchineta de hojaldre rellena de crema*

*Cafés y dulces*

*Copa de licor y orujos*

*Bodega*

*Vinos tintos*

*CVNE*

*Vinos blancos*

*Aguedum*

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Precio 65 €*

*Menú nº 4*

*Foie frio con mermelada de higos y pan de especias*

*Bogavante cocido con dos salsas*

*Solomillo a la brasa con salsa de oporto*

*Milhojas de crema y fresas*

*Cafés y dulces*

*Copa de licor y orujos*

*Bodega*

*Vinos tintos  
CVNE*

*Vinos blancos  
Aguedum*

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Precio 70 €*

*Coctel*

*Canapés fríos*

*Jamón de Jabugo en virutas con minipanes*

*Daditos de queso manchego*

*Lonchitas de lomo de guijuelo*

*Brochetas de queso fresco y tomate cherry*

*Mini chupito de tomate rambo*

*Canapés calientes*

*Pequeñas croquetas de jamón*

*Pequeños hojaldres de chistorra*

*Cañas de berenjenas rebozadas*

*Daditos de tortilla española*

*Pinchitos de chistorra*

*Pinchitos de Morcilla de Burgos*

*Precio complementario al menú 15 €*

*Menú nº 5*

*Ensalada de bogavante con verduritas y aceite de su coral*

*Supremas de Rape con salsa de mejillones*

*Paletilla de lechal con patatas asadas y pimientos*

*Pequeño pastel de manzana con su helado*

*Cafés y pastas*

*Licores y orujos*

*Bodega  
Vinos blancos  
Aguedum*

*Vinos tintos*

*C.V.N.E*

*Aguas, refrescos, y cervezas  
Precio 80 €*

*Menus de bodas 2009/2010*

