



Menú BODAS 2026

MENÚ 1 85€ + IVA

CÓCTEL DE BIENVENIDA
elige 3 aperitivos fríos y 3 calientes

Gilda de anchoas y boquerón

Crujiente de titaina

*Pan de gamba con tartar
de atún*

*Tartaleta de ensaladilla
con ahumados*

*Vasito de pulpo con
parmentier*

*Palito de cristal con jamón
de bodega*

Croquetas de jamón ibérico

*Tartaleta de brandada con
panceta ibérica*

Twister de langostino

*Brocheta de pollo con
teriyaki*

*Ravioli crujiente de rabo
de toro*

*Tosta de queso brie con
confitura*

PRIMER PLATO

DORADA EN SUAVE ALL I PEBRE

APERITIVO DIGESTIVO SORBETE DE MANDARINA

SEGUNDO PLATO

*BROWNIE DE CARRILLADA
CON FRUTOS ROJOS*

POSTRE

*TARTA DE CELEBRACIÓN CON
HELADO DE MANTECADO Y
FRUTOS TROPICALES*

BODEGA INCLUIDA





Menú BODAS 2026

MENÚ 2 100€ + IVA

CÓCTEL DE BIENVENIDA
elige 3 aperitivos fríos y 3 calientes

Gilda de anchoas y boquerón

*Tartaleta de titaina y
sardina ahumada*

*Pan de gamba con tartar de
atún*

*Tartaleta de ensaladilla
con ahumados*

Vasito de pulpo con parmentier

*Palito de cristal con jamón
de bodega*

Croquetas de jamón ibérico

*Tartaleta de brandada con
panceta ibérica*

Twister de langostino

*Brocheta de pollo con
teriyaki*

*Ravioli crujiente de rabo
de toro*

*Tosta de queso brie con
confitura*

PRIMER PLATO

*ENSALADA CÍTRICA DE VIEIRAS, FRESAS Y
VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL*

APERITIVO DIGESTIVO

SORBETE DE MANGO

SEGUNDO PLATO

*SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA
CON TOQUE THAI*

POSTRE

TORRIJA CON HELADO CREMOSO DE HORCHATA

TARTA A ELEGIR

CARROT CAKE

CHOCOLATE KINDER

ALMENDRA Y YEMA TOSTADA

BODEGA INCLUIDA





BODEGA

Vino Blanco: Viña Mayor (Verdejo)

Vino tinto: Viña Mayor Roble (Ribera)

Aguas minerales

Refrescos y cervezas

Consultar variaciones de bodega

SHOW COOKING O CORNERS (SERVICIO OPCIONAL)

Jamón al corte 200€

Buffet de quesos 600€

Corner de encurtidos valencianos 500€

Corner de sushi S.M€

Ostras S.M€

