

Menú de Boda

MENÚ Nº1

▪ APERITIVOS ▪

- Centolla de la Ría (1x3 pax)
- Cigala al Vapor (400g por pax)
 - Sorbete de Limón al cava
- Lenguado de la Ría a la Plancha
- Medallón de Solomillo de Ternera con Guarnición
- Tarta Nupcial con Tulipa de Helado

▪ BODEGA ▪

- Albariño, Ribeiro o Godello
- Rioja, Mencía o Ribera del Duero
- Cava ANNA de Codorniu
- Café y Licores

135 € por persona

IVA incluido



Menú de Boda

MENÚ N°2

▪ APERITIVOS ▪

- Cigala al Vapor (400g por pax)
- Bogavante a la plancha o vapor
 - Sorbete de Limón al Cava
- Lenguado a la Plancha o similar
- Medallón de Solomillo de Ternera o Buey con Guarnición
- Tarta Nupcial con Tulipa de Helado

▪ BODEGA ▪

- Albariño, Ribeiro o Godello
- Rioja, Mencía o Ribera del Duero
- Cava ANNA de Codorniu
- Café y Licores

150 € por persona

IVA incluido



Menú de Boda

MENÚ Nº3

▪ APERITIVOS ▪

- Camarones de la Ría (150g por persona)
 - Centolla de la Ría (1x3 pax)
 - Almejas a la Marinera o Plancha
 - Sorbete de Limón al Cava
 - Lenguado a la plancha o similar
- Solomillo de Ternera con Guarnición
- Tarta Nupcial con Tulipa de Helado

▪ BODEGA ▪

- Albariño, Ribeiro o Godello
- Rioja, Mencía o Ribera del Duero
- Cava ANNA de Codorniu
- Café y Licores

150 € por persona

IVA incluido



Menú de Boda

APERITIVOS

- Jamón Ibérico, Queso Manchego, Empanada de la Casa
- Cucharita de Salpicón, Tosta de Chicharrones con Queso de Arzúa
- Croquetas Caseras, crujiente de Gamba en Brocheta
- Pulpo “ á Feira ” (Opcional)

DECORACIÓN FLORAL

MINUTAS PERSONALIZADAS

BARRA LIBRE (opcional) - (14€ POR PERSONA) 2 horas

AMENIZACIÓN MUSICAL (opcional)

