
MENÚS DE BODA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Vinos de Nuestra Bodega, Tinto, Rosado, Blanco y Fino, Sangría de Cava,
Sangría de Vino, Mojito, Cerveza, Refrescos y Agua

Surtido de 13 Canapés elegidos entre los Sigüientes: 3 Chupitos, 5 Fríos y 5 Calientes

CHUPITOS

Gazpacho andaluz con helado de queso a la albahaca
Sopa fría de melón con crumblé de jamón
Ajoblanco malagueño con pasas de Corinto
Porras antequeranas con virutas de huevo cocido
Gazpacho de sandía
Gazpacho de remolacha con crujiente de carabinero

FRÍOS

Ensalada malagueña
Pipirrana de la huerta con atún
Mousse de paté con virutas de chocolate
Guacamole con almendras fritas
Nuestra ensaladilla rusa
Brocheta de melón con jamón
Brocheta de queso mozzarella con albahaca
Taboulé de pasas, tomate, cebollino y hierbabuena
Ceviche de lomo de bacalao
Pan bao de marisco o rabo de toro
Tataki de atún
Piruleta de salmón ahumado y queso fresco cremoso
Chupachup de foie con naranja
Langostinos con piña tropical
Mini vòulavant de marisco
Patatas arrugadas con mojo picón

MENÚ DE BODA

CALIENTES

Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kimchi
Risotto de boletus con queso parmesano
Crujiente de cebolla caramelizada con avellanas
Croquetas del Chef
Cigarritos de Chorizo y Huevo
Dados de merluza en adobo
Buñuelos de bacalao con miel de caña
Pulpo con puré de patatas al pimentón
Tortillita de camarones
Brocheta de pollo a la moruna
Crujiente de pollo con confitura agridulce de pimientos rojos
Empanadillas de carne al estilo tex-mex
Palitos de berenjena con miel de caña
Saquito de queso con verduras

SEGUIMOS CON...

el mismo plato para todos los comensales

Ensalada de queso de cabra caramelizado con frutos secos,
tomate cherry, membrillo y salsa de mostaza y miel
Ensalada de langostinos con lágrimas de melón y piña tropical cubierta de salsa rosa al whisky
Gambones con salsa de cava acompañados de arroz salvaje
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas cubiertos
con salsa de piquillo y acompañados de arroz
Pez espada bañado con salsa de cava y acompañado de cous-cous con verduras
Lomo de salmón horneado al vapor con una deliciosa salsa a la naranja
Lomo de bacalao horneado al vapor acompañado de pisto casero a los tres vinos
Lomo de bacalao horneado al vapor con una suave salsa al ajo y crujiente de puerros
Lomo de merluza con mejillones, langostinos y calamares bañada con salsa de mariscos

MENÚ DE BODA

SORBETE

Limón - Naranja - Mandarina - Fresa
 Manzana verde - Piña - Piña colada - Tropical - Mojito

ELEGIR ENTRE...

el mismo plato para todos los comensales

Opción A

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta.....56,00 €

Opción B

Codillo de cerdo deshuesado asado al aroma de romero.....56,00 €

Opción C

Pluma de cerdo ibérico a la parrilla.....57.00 €

Opción D

Muslo de pato confitado con salsa de Martini blanco y mango.....58,00 €

Opción E

Presa de cerdo ibérico a la sal de carbón.....59,00 €

Opción F

Entrecot de ternera a la parrilla.....59,00 €

Opción G

Paletilla de chivo asada.....64,00 €

Opción H

Solomillo de ternera a la parrilla.....64,00 €

MENÚ DE BODA

GUARNICIONES

A elegir entre: Patatas panaderas, pastel de patatas trufado, patatas confitadas en aceite de oliva al romero, arroz cremoso, verduras salteadas, pimientos fritos, brócoli, tomate asado, pimiento del piquillo confitado, manzana asada al vino dulce, etc...

SALSAS

A elegir: A la pimienta, al vino Málaga, a la naranja, Martini blanco y mango, a los tres quesos, etc...

POSTRE

Tarta Nupcial Artesanal

REGADO CON NUESTRAS BODEGAS

Vino Rioja Dominio de Eguren, Rosado Garnacha y Blanco Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua, Café y Cava



INFANTIL SAN ANTONIO

Menu Infantil

Cóctel de Bienvenida

Filete de pechuga de pollo empanado con pizza y patatas fritas

Helado o tarta

Refrescos y agua.....28,00 €