

## MENÚ

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ferrero de foie con almendra caramelizada, toping de pimientos asados y base de blini

Cake pops de queso de cabra payoya, confitura de pimientos asados y peta zetas

Patatiñas aliño andaluz con ventresca de atún

Ensaladilla Rusa

Mini mollete artesano de serranito sevillano

Rolls de cola de toro, emulsión de piquillos y micro ensalada

Yakipincho de pollo teriyaki

Tiras de choco de Huelva

### MENÚ EN MESA

#### Primer Plato

Arroz meloso “Del Pescador” intenso sabor marinero con Rape y Langostinos

#### Plato Principal

Lingote ibérico gratén de Boniato y mini verduritas crujientes

#### Postre

Tarta tradicional de la Abuela Galleta, crema de natilla y chocolate

Café e infusiones

**BODEGA:** Cerveza con y sin alcohol, Agua Mineral, Refrescos, Vino Blanco Joven Andaluz Viña Abades D.O. Condado de Huelva y Vino Tinto Cerro Añón Crianza D.O. Rioja

**MENÚ INFANTIL:** Mini burger de ternera, fingers de pollo, croquetas de cocido, , mini pizza prosciutto, patatas fritas naturales, POSTRE Tarta de chocogalleta.