

Aperitivo Selección Francis Paniego

PARA COMER CON LA MANO

- Teja crocante de pipas
- Aceitunas negras
- Corte de sésamo, queso y miel
- Corte guisado de rabo al vino tinto
- Tortillita con ensaladilla rusa
- Nuestras croquetas
- Uvas tintas de foie-gras

EN MINI RECIPIENTES

- Yogurt de queso y confitura de tomate
- Ceviche suave de corvina

BARRAS CARA AL CLIENTE PARA COMER

LA MESA DEL JAMÓN IBÉRICO

- Jamón Ibérico al corte, pan tostado untado con tomate y aceite de oliva riojano

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

- Quesos españoles con membrillo, confituras y pan

LA MESA DEL CAVIAR DE VINO TINTO

- Elaboración in situ de la lata de caviar de vino tinto sobre cuajada de foie-gras

LA MESA DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

- Chorizo al vino tinto
- Chistorra y panceta a la brasa
- Chorizo magno selección al corte
- Salchichón al corte

LA MESA MARINERA

- Ostras al natural
- Salmón ahumado
- Percebe de roca
- Quisquilla cocida

CUCHARITAS Y EN BROCHETAS

- Gamba roja con una pipeta de jugo de ave y la propia gamba con picante
- Salmón curado en soja, con berros, caviar de avellana y mahonesa de algas
- Láminas de bacalao ligadas al pil-pil con pimiento y cebolla confitada

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

- Gazpacho andaluz

BARRAS CARA AL CLIENTE PARA BEBER

MESA DEL AGUA Y LOS ZUMOS

- Diferentes tipos de agua para autoservicio
- Limonada de naranjada natural

LA MESA DE LOS VINOS

- Servicio de los vinos elegidos para la boda

LA MESA DEGUSTACIÓN DE CHAMPAGNE

- Degustación de diferentes cavas o champagnes

LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

- Autoservicio de cervezas variadas

Esta es una opción de aperitivo con un coste de 100€ por persona (IVA no incluido) a incluir en la confección del menú.