

Menú 3

APERITIVO LA ARBOLEDA DEL SUR

ENTRANTE CALIENTE

- Teja crocante de pipas
- Aceitunas negras
- Corte de sésamo, queso y miel
- Tortillita con ensaladilla rusa
- Nuestras croquetas
- Sandwich de foie con puré de manzana

EN MINI RECIPIENTES

- Yogurt de queso y confitura de tomate

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
- Brocheta de cordero glaseado con jengibre

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

- Gazpacho de melón

BARRAS CARA AL CLIENTE PARA COMER

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

- Quesos españoles con menbrillo, confituras y pan

LA MESA DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

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

LA MESA DEL TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

- Champiñones a la plancha y su ajilimojili

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

PLATOS PRINCIPALES

ENTRANTE FRÍO

- Carpaccio de gamba roja, sobre tartar de tomate y ajoblanco

CARNE

- Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura y deshuesada, sobre una muselina de patata, hortaliza y ensalada

PREPOSTRE

- Dados de piña salteados, mousse de caramelo, helado y leche de coco

POSTRE

- Pastel de requesón tradicional con crema helada al licor Valvanera

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES DE SOBREMESA

VINOS Y CAVAS selección de la casa

145€

Precio del menú
POR PERSONA
(IVA no incluido)