



MENU PERSONALIZADO (finca majareno)

COCTEL DE RECEPCION

*Entrantes fríos:

Salmorejo cordobés con ralladura de huevo campero
Cucharita de dadito de foie sobre mermelada de higo y polvo de quico

*Entrantes calientes:

Bolitas de pera y cebolla
Saquito de queso con pintada de confit de tomate
Brocheta de langostino en tempura de cebada

ENTREMETIE

(Las aves)

Salteado de ave campera con verduritas en tulipa (al centro)

(El mar)

Noadeta de gulas con espuma de ali-oli al gratén (ind. Al centro)
Tartar de merluza con falso caviar (ind. Al centro)

(El huerto)

Ensalada templada de beicon con setas y vinagreta px (al centro)

SALSERO

(Nuestra carne)

Carrillada de ibérico breseada sobre crema de patata trufada en salsa española y brocheta de verdura

PARA ENDULZAR BOCA

Sorbete de mojito

DULCE FINAL

Coulant desestructurado

BEBIDAS

Refrescos: Agua, pepsi, kas naranja y kas limón

Cerveza con y sin alcohol

Vino crianza tinto DO Ribera del Duero

Vino blanco DO Rueda

Cava y Sidra

Café (**en verano granizado**)