

# Menú Boda nº 1

## COCKTAIL DE PINCHOS

Selección de 5 pinchos cocktail (3 fríos + 2 calientes)  
(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

## PRIMER PLATO

Paella de marisco Showcooking  
o  
Ensalada láminas de bacalao, pimientos asados y vinagreta de modena

## SEGUNDO PLATO

Merluza sobre pisto y Espárragos trigueros plancha  
o  
Solomillo con pimientos y patatas asadas  
o  
Chuletones a la brasa con sus patatas asadas y pimientos rojos (showcoking)

## POSTRE

Milhojas rellena de crema con helado de yogur sobre oreo  
o  
Tramantojo de mandarina rellena de streusel y trocitos de naranja con base de sablé

## BEBIDAS

Vino tinto crianza Altos de Bergasa, Blanco Rueda, refrescos, corner cervezas y agua mineral  
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)  
(Opción de Ramón Bilbao Crianza y Txakoli Bitxia 4,70€ \*)  
(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Chan de Rosas 6,42€ \*)

**102,72€ \***



944 532 354  
hola@gastrolunch.es  
www.gastrolunch.es  
www.gastrolunchparallevar.com

