

# Menú Boda nº 2

## COCKTAIL DE PINCHOS

Selección de 8 pinchos cocktail (5 fríos + 3 calientes)  
(Siempre se lleva un 15% más de cada pincho para el que quiera repetir)

Corner de ibéricos y quesos surtidos  
(paleta ibérica, lomo, chorizo, salchichón, idiazábal, Roncal y Parmesano)

## SEGUNDO PLATO

Lubina al horno sobre crema de calabaza y trigueros plancha

o

Merluza con panadera y cebolla confitada

Sorbete de limón, manzana verde o Gintonic

Solomillo con cebolleta dulce, boletus y salsa romescu

o

Cochinillo confitado a baja temperatura con su crema de Boniato y cebollitas dulces

## POSTRE

Trampantojo de huevo chocolate blanco relleno de mango

o

Bombón tres chocolates con gaseado y polvo dorado sobre sablé

o

Milhojas de crema y almendra con helado de yogur sobre tierra de oreo

## 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€)\*

# 115,23€\*



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

**Gastrolunch**  
CATERING