Menú Boda nº2

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 glaseado y polvo dorado sobre sablé
o
Milhojas de crema y almendra con helado de yogur sobre tierra de oreo

BEBIDAS

Vino tinto crianza Romon Bilbao, Blanco Rueda Marques del Riscal,
refrescos, córner cervezas y agua mineral
(La bebida está incluida tanto en el cocktail como en la comida hasta el postre)
(Opción de Luis Cañas Crianza y Txakoli Gorka Izaguirre 5,30€ *)
(Opción de Díaz Bayo 15 meses Rivera del Duero y Albariño Mar de Frades 6,50€ *)

141,50 €

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

GastroLunch CATERING