



Menú Matrimonio 1

Aperitivos (3 unid.)

1 copa de champagne por persona (brindis)

2 aperitivos (Pisco Sour, Kir royal, Caipiriña, Aperol Sprits, Vino, jugos naturales y bebidas)

Bocados Cocktáil (6 unid)

Fríos

Bruschetta de tomate seco y albahaca

Tártaro de salmón y alcaparras sobre baguette tostado en oliva

Brocheta capresse en queso cabra y oliva.

Calientes

Brocheta de pollo tandori

Empanaditas de queso y champiñones

Pincho de res en salsa oporto

Menú Principal

Entrada

Dúo de salmónes, rosetón de salmón ahumado y mousse de salmón thai acompañado de suave salsa de maracuyá en hojas verdes y pétalos de tomate

Principal

Solomillo de cerdo en salsa de guindillas acompañada de polenta grillada

Postre

Tiramisú de khalua en chip de chocolate bitter y salsa tofi

*2 copas de vino o 2 bebidas por persona, café – infusiones acompañados de petit four