finca
SOLIMPAR

Chips de Vegetales.
Tacita de Caldo clarificado de Olla o Ajo Blanco de Almendras con coulis de Higos (según estación).
Lomo Ibérico de Bellota.
Fuente variada de Quesos.
Chupito de Salmorejo y Gel de Ibérico.
Chupachups de Membrillo, Queso de Cabra y Cereales.
Cornete de Royal de Foie.
Ventresca con Pimientos de Piquillo y mahonesa de Remolacha.
Pastel de Cabracho en Cuchara Gourmet.
Pincho de Tortilla Española Casera.
Risotto al Vino tinto con Parmesano.
Tosta de Sobrasada con Miel de Romero y Huevo de Codorniz.
Pulpo a Feira con Crema de Patata.
Bienmesabe de Merluza.
Brochetas de Langostinos.
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.
Croquetas de Chorizo suave Asturiano.
Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth.
Bocaditos de Nata.
Brochetas de Fruta.

Incluye: Jamón Ibérico con cortador y estación mojitos.

Menús 2019

Boda/Cóctel

Precio: 72,70 euros
*precios sin IVA

Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.
Blanco Nuviana Chardonnay.
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

Tel. 91 341 91 25
comercial@solimpar.com
www.fincasolimpar.com