

NUESTRO BANQUETE DE BODAS

menu

APERITIVOS (1ra Eleccion)

Ceviche GF

Servido con chips de tortilla casera

Torre de atún

Pepino, mayonesa de wasabi, palmito y aguacate

Patacones

Con pollo o camarón sobre frijoles refritos y pico de gallo

Calamares crujientes

Calamares crujientes con salsa de cóctel picante o mayonesa de wasabi

Brushcetta.

Uno de bistec y cebolla caramelizada, uno de jamón y queso de cabra y uno de mozzarella de búfala, tomate y albahaca frita

.....

ENSALADAS (2da Eleccion)

Playa Grande v

Zanahorias y remolachas asadas con queso feta y aguacate en aliño de sésamo y jengibre

Caesar

Una mezcla de Romana y Kale en nuestro aderezo casero, cubierto con crutones y Kale frito

Espinacas, remolacha y queso feta v

Con nuestro aliño casero de miel y balsámico

Capresse

Mozzarella de búfala, tomate y albahaca con su elección de rocío de balsámico de miel o pesto de albahaca

NUESTRO BANQUETE DE BODAS

menu

ENTRADAS (3ra Eleccion)
El invitado elegirá su selección
final

Mahi Mahi en Salsa Beurre Blanc al Ron.

Con patatas asadas y verduras de la temporada

Atún en costra de sésamo

Con alioli de wasabi servido con brócoli crujiente sobre una deliciosa mezcla de arroz integral,
brotes de soja asiáticos y aceite de trufa

Camarones al ajillo picantes

Camarones al ajillo salteados servidos con hummus casero y pan de ajo

Filete de res

8oz Tenderloin con salsa de miso y pimiento rojo asado
servido con una mini sartén de patatas gratinadas y espárragos

Linguini al pesto de albahaca y menta v

Con verduras de la temporada
(añadir camarones o pollo)

Lasagna Vegana VG

Verduras frescas de la temporada en capas y cubiertas con salsa pomodoro fresca

Pollo Asado

Muslo de pollo asado al horno con aliño de jengibre y cacahuete servido sobre risotto de cebada al
pesto de albahaca