

Menús de Boda



La Dama de la Motilla
RESTAURANTE

Menü 1

Aperitivo de Bienvenida

Langostinos a la Plancha

Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Cava Freixenet Magnum

Pastel de Boda Maro Valles con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Cyatho"

Tinto R.D. "Traslascuestas" Crianza

Precio Cubierto:

75,00 €

I.V.A. Incluido

Menü 2

Aperitivo de Bienvenida

Ensalada de berros, Cecina y Parmesano
con Vinagreta de Piñones

Lomo de Salmón Salvaje Napado con Salsa
de Lima y Finas Hierbas

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Cava Freixenet Magnum

Pastel de Boda Maro Valles con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Cyatho"

Tinto R.D. "Traslascuestas" Crianza

Precio Cubierto:

80,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 3

Aperitivo de Bienvenida

Carpaccio de Kobe, Lascas
de Parmesano y Pistachos

Lomo de Bacalao sobre Escaliba
y Oliva Virgen

Sorbete Refrescante

Meloso de Tostón, Comporta
de Manzana y Reducción de Miel

Cava Anna de Codorniu Magnum

Pastel de Boda Maro Valles con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Martivilli"
Tinto Reserva D.O. Cigales "Vinea" Crianza

Precio Cubierto:

83,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 4

Aperitivo de Bienvenida

Terrina de l'oie de Oca con Tostas

Txangurro a la Donostiana

Rodaballo del Norte al Vino de Rueda con
Dados de Reineta

Sorbete Refrescante

Carrilleras Ibéricas Sobre Parmentier de Patata

Cava Reventos

Pastel de Boda Maro Valles con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Diez Siglos"
Tinto Roble R.D. "Ebano" Crianza

Precio Cubierto:

83,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 5

Aperitivo de Bienvenida

Ensalada Templada de Vieira y
Langostinos con Vinagreta

Lomo de Lubina Salvaje con Panaderas

Sorbete Refrescante

Solomillo de Ternera al gusto

Cava Freixenet Magnum

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Tray German"
Tinto R.D. "Valdubon Crianza" Prima

Precio Cubierto:

85,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 6

Aperitivo de Bienvenida

Crema Líria de Melón con Virutas de Jamón

Carpaccio de Atún Rojo con Vinagreta de Soja

Merluza Rellena de Centollo

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Espumoso de Castilla y León Palacio de Bornos

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Martivilli"
Tinto R.D. "Conde de San Cristobal" Crianza

Precio Cubierto:

86,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 7

Aperitivo de Bienvenida

Surtido de Ibéricos

Hoaldre Templado de Bolletus y Gambas

Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Cava Codorniu

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "José Pariente"
Tinto R.D. "Pago de Carrovejas" Crianza

Precio Cubierto:

92,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 8

Aperitivo de Bienvenida

Bogavante Azul a la Plancha

Lubina Salvaje y Crema de Puerros

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Cava Anna de Codorniu Magnum

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Cyatho"
Tinto D. O. Toro "Sofros"

Precio Cubierto:

93,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 9

Aperitivo de Bienvenida

Hojaldre de Espinacas y Gambón

Langostinos Flambeados al Xerez

Rape Empiñonado con Almejas

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Cava Reventos

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Fray Germán"
Tinto R.D. "Ebano" Crianza

Precio Cubierto:

94,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 10

Aperitivo de Bienvenida

Vieira Gratinada

Langostinos a la Plancha

Lomo de Merluza con Panaderas y
Refríto de Gambas

Sorbete Refrescante

Solomillo de Ternera al Gusto

Cava Reventos

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Cyatho"
Tinto R.D. "Traslascuestas" Crianza

Precio Cubierto:

95,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 11

Aperitivo de Bienvenida

Carpaccio de Bacalao
con Patatas Chip y Pimentón de la Vera

Melón Relleno "La Dama"

Lomo de Rape con Pil-Pil de Ajo Arriero

Sorbete Refrescante

Solomillo de Ternera con Foie de Oca

Cava Anna de Codorniu Magnum

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Martivilli"
Tinto R.D. "Tomás Postigo" Crianza

Precio Cubierto:

98,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 12

Aperitivo de Bienvenida

Ensalada de Salmón Ahumado,
Trigueros y Queso Azul

Bogavante y Langostinos a la Plancha

Lomo de Merluza con Crema de Cava

Sorbete Refrescante

Lechazo Asado con Ensalada

Cava Segura Viudas

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "Martivilli"
Tinto R.D. "Conde de San Cristobal" Crianza

Precio Cubierto:

99,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 13

Aperitivo de Bienvenida

Salmorejo con Lascas de Jamón

Ensalada de Langosta con Vinagreta de Tomate

Taco de Rape con Txípirones y Aceite de Eneldo

Sorbete Refrescante

Solomillo de Ternera con Foie al P.X:

Cava Anna de Codorniu Magnum

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "José Pariente"
Tinto R.D. "Pago de Carrovejas" Crianza

Precio Cubierto:

110,00 €

I.V.A. Incluido

Menú 14

Aperitivo de Bienvenida

Degustación de Mariscos
Cigala y Lagostinos a la Plancha
y Bogavante Azul a la Parrilla

Almejas a la Marinera

Sorbete Refrescante

Solomillo de Ternera
con Foie de Oca al Vino de P.X.

Cava Reventos Magnum

Pastel de Boda Maro Valles
con Helado Natural

Café y Licores

Vinos:

Blanco Rueda Verdejo "José Pariente"
Tinto R.D. "Al-nabiz" Crianza

Precio Cubierto:

122,00 €

I.V.A. Incluido