



Menús de boda

Hotel San Polo

Menú N° 1

- Coctel de Marisco con Salsa Rosa
- Merluza Rellena de Gambas y Gulas
 - Sorbete de Limón
- Delicias de Ibéricos con Puré de Castañas y Setas
 - Tarta Nupcial y Helados

Precio: 58.00 € por Persona

Menú N° 2

- Crema Parmentier con Virutas de Jamón
 - Langostinos Cocidos Tres Salsas
 - Sorbete de Manzana Verde
- Milhojas de Solomillo y Foie con Salsa de Mostaza.
 - Tarta Nupcial con Helado.

Precio: 60.00 € por Persona

Menú N^o 3

- Copita de Langostinos con Emulsión de Tomates.
- Ensalada Tibia de Ave con Vinagreta de Yogourt
- Lomos de Lenguado Rellenos de Carabineros
 - Sorbete de Mandarina
- Cabrito Asado con Guarnición
- Tarta Nupcial con Helado.

Precio: 70.00 € Persona

Menú N^o 4

- Daditos de Jamón con Melón
- Cogollos de Tudela con Atún y Anchoas
- Rape a la Americana con Almejas
 - Sorbete de Limón
- Tostón Asado con Guarnición
- Tarta Nupcial con Helado

Precio: 73.00 € Por Persona

Menú N° 5

- Jamón Ibérico de Bellota Reserva
 - Bogavante Fresco dos Salsas
 - Sorbete de Sandía
- Paletilla de Aranda con Guarnición
 - Tarta Nupcial con Helado

Precio: 80.00 € Por Persona

Menú N° 6

- Jamón y Lomo de Bellota
- Espárragos Riojanos Albardados con Salmón
- Lomito de Merluza en su Jugo con Verduras
 - Sorbete de Mandarina
 - Tostón Asado
- Tarta Nupcial con Helado

Precio: 80.00 € Por Persona

Menú N° 7

- Crema de Cigalas
- Surtidos Ibéricos de Bellota
- Lomo de Lubina con Tallarín de Verduras
- Sorbete de Limón
- Lechazo de Aranda Asado con Ensalada
- Tarta Nupcial con Helado

Precio: 75.00 € Por Persona

Menú N° 8

- Carabinerosñ, 4 piezas de 50 Grs.
- Langostino de Sanlucar, 4 piezas
- Gamba blanca de Huelva, 5 piezas
- Cigalas, 2 piezas entre 120 y 150 grs.
- Bogavante
- Sorbete de Limón
- Lechazo Asado con Guarnición
- Tarta Nupcial con Helado

PRECIO SEGÚN TEMPORADA

Bodega N^o 1

- Verdejo 4 Rayas (D.O. Rueda)
- Coto Crianza (D.O. Rioja)
- Marqués de Monistrol
5.60 €

Bodega N^o 2

- Martinilli
- Protos Joven (D.O. Ribera del Duero)
- Freixenet Carta Negra
6.40 €

Bodega N^o 3

- Torres Villa Esmeralda (D.O. Del Penedés)
- Dehesa de los Canónigos (D.O. Ribera del Duero)
- Brut Barroco
10.70 €

Cóctel de boda

- Croquetitas de Mejillón
- Brocheta de Queso Zamorano y Tomate
 - Calamares
 - Canapés Variados
- Copita de Gazpacho Andaluz
 - Piruleta de Farinato
- Cucharita China de Gulas y Gambas
 - Tartaleta Rellena de Boletus
- Hojaldritos Relleno de Marisco
 - Gamba Orly
 - Empanada Gallega
 - Chorizo de Bellota
 - Dátiles con Bacon
- Jamón al Corte (Suplemento de 780 €, incluyendo cortador y Jamón de Bellota)
- Agua, Cervezas, Refrescos, Vino Blanco y Tinto

Precio: 18.00 € Por Persona