

Menú 1

Milhojas de Langostinos con Aguacate y Piña Tropical,
Aromatizada con Vinagreta de Frutos Rojos



Sorbete de Mojito Habanero



Solomillo de Cerdo Puerto Palace
Acompañado de Papas Colombinas y
Cebolla Caramelizada



Tarta Nupcial

Bodega:
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava
Cafe

Precio : 54.50€ por persona
IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú 2

Ensalada Puerto Palace con Virutas de Jamón Ibérico,
Melón y Aderezado con
una Suave Vinagreta de Frutos Secos



Filete de Lenguado a la Waleska



Sorbete de Melón con Aroma de Hierbabuena



Solomillo de Ternera a la Pimienta sobre
Cama de Pure de Papa Canaria



Tarta Nupcial

Bodega :

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cafe

Precio : 59.50€ por persona

IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú 3

Ensalada de Quinoa, con Langostinos y Aguacate
con Emulsión de Mango



Nuestro Bacalao Encebollado Isleño
acompañado de Papas Canarias



Sorbete de Mojito de Maracuyá



Carrillera de Cerdo Ibérico Estofada al Aroma
del Vino Tinto sobre Lecho Cremoso de
Papa Bonita de la Tierra y
Manaza Roja Caramelizada



Tarta Nupcial

Bodega :
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava
Cafe

Precio : 61.00€ por persona
IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú 4

Ensalada Templada de Marisco con Vinagreta
Templada de Mango



Suprema de Cherne con Escamas de Batata y
Verduritas de Temporada



Sorbete de Mandarina y Ron con
Suave Brisa de Albahaca



Solomillo al Aroma de Pedro Ximénez,
Papas Doradas



Tarta Nupcial

Bodega :
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava
Cafe

Precio : 62.50€ por persona
IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú 5

Crema Bicolor de Espárragos y Calabaza



Darné de Salmón Aromatizado con Alfonso XII
con Timbal de Quinoa y Verduritas
Aderezo de Salsa Holandesa



Sorbete de Limón con Suave Toque de Tequila



Solomillo con Reducción de Marie Louise,
Champiñones a la Mantequilla y Patatas Carré



Tarta Nupcial

Bodega :
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava
Cafe

Precio : 63.50€ por persona
IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú 6

Langostinos y Salmón Ahumado con Ensalada de Temporada y Salsas de Mostaza Dijon



Lubina sobre Batata y Verduras con Cremosa de Ajo y Cebollino



Sorbete de Mojito de Hierbabuena



Tournedo a la Parmesana Sobre Lecho de Pure Papa



Tarta Nupcial

Bodega:
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava
Cafe

Precio : 65.00€ por persona
IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú Vegetariano

PLATOS A ELEGIR

Ensalada de Espárragos, Melón y Mango con
Vinagreta de Frutos Secos

Ó

Tartar de Aguacate con Vinagreta de Tomate, Remolacha,
Queso de Cabra y Brotes Tiernos.

Ó

Crema Bicolor de Espárragos y Calabaza



Verduras de Temporada al Grill

Ó

Calabacín Relleno de Pisto



Risotto de Hongos y Setas Silvestres al Aroma
de la Aceite de Oliva

Ó

Setas a la Plancha Sobre Lecho de Papa Panadera
y Salsa Romescu



Tarta Nupcial

Bodega :
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava
Cafe

Precio : 56.00€ por persona
IGIC Incluido
Precios validos hasta el 30 de abril del 2025



Menú Vegano

PLATOS A ELEGIR

Ensalada de Espárragos, Melón y Mango con
Vinagreta de Frutos Secos

Ó

Tartar de Aguacate con Vinagreta de Tomate, Remolacha,
Tofu y Brotes Tiernos.

Ó

Crema Bicolor de Espárragos y Calabaza



Milhojas de Calabaza y Batata

Ó

Calabacín Relleno de Pisto



Risotto de Hongos y Setas Silvestres al Aroma
de la Aceite de Oliva

Ó

Setas a la Plancha Sobre Lecho de Papa Panadera
y Salsa Romescu



Cocktail de Fruta de Temporada
Arroz con Leche de Almendras y Frutas de Temporada

Bodega:

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Cafe

Precio : 56.00€ por persona
IGIC Incluido

Precios validos hasta el 30 de abril del 2025

