

CÓCTEL

En la terraza, en mesas altas (sección acotada)

Aperitivos (a elegir 8):

- Chupito de gazpacho estilo Bloody Mary
- Japo-taco de atún en ponzu y kimchi
- Gilda de pulpo en vinagreta
- Croqueta cremosa de jamón ibérico de Guijuelo
- Socarrat de quinoa (pincho oro 2016)
- Brocheta de gambas fritas con mostaza miel
- Mini bao de costillas barbacoa
- Aceituna gordal con vermut
- Filipino de foie de lechazo
- Cucharita de steak tartar
- Cucharita de mejillón en ceviche
- Torrezno crujiente con salsa sriracha
- Bastón de milhoja de patata y mojo rojo
- Brazo de cecina y queso de cabra

COMIDA

Primero a elegir

- Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de fruta de la pasión
- Ensalada de perdiz escabechada al verdejo con tomatitos al pesto y crujiente de verduras
- Gambones a la plancha con salsa vinagreta y kimchi
- Hojaldre de verduras, queso brie y gambitas con salmón marinado y salsa de huevos de mójol.
- Ensalada de brotes naturales con langostinos crujientes en pasta kataifi, mayonesa de soja y verduras encurtidas.
- Carpaccio de gamba roja con esferas de aceite de guindilla, manzana Granny Smith, mayonesa de kimchi y brotes.

Segundo a elegir

- Merluza gallega de pincho con salsa verde de boletus y patata panadera
- Bacalao a la brasa sobre arroz de chipirones y trigueros con espuma de piquillos
- Lubina del atlántico con salsa de puerros, verduras salteadas y crujiente de trigo (+2,50€)
- Meloso de ternera Angus al vino de la ribera con pastel de patata queso y chips de verduras
- Tournedó de rabo de ternera deshuesado con crema parmentier trufada y patatas cerilla
- Solomillo ibérico con salsa de oloroso y patata revolcona con torreznitos
- Solomillo de Frisona española con salsa de foie de Villamartín de Campos y milhoja de patata (+4€)
- Paletilla de lechazo I.G.P. asada al estilo tradicional con enaslada (+4€)

Postre a elegir

- Tarta de queso cremosa, seguramente la mejor de Valladolid
- Torrija de pan brioche crujiente con salsa de tofe y helado de leche de Tordesillas.
- La merienda de los 80 (postre ganador del Concurso de pinchos Valladolid 2018) Crujiente de chocolate relleno de mousse de leche, tofe y base de frutos secos y chocolate, acompañado de su helado (incremento +1,50)

MENÚ ESPECIAL DE BODA

CÓCTEL + COMIDA + BEBIDA
+BARRA LIBRE

PRECIO TOTAL POR ADULTO:

80,00€ (IVA incluido)

BEBIDAS

- Blanco verdejo (D.O. Rueda)
- Tinto roble (D.O. Ribera del Duero)
- Espumos Frizzante (D.O. Rueda)
- Agua mineral, cerveza Mahou, refrescos y zumos
- Café Illy, infusiones y licores

BARRA LIBRE

Duración 2 horas

- Marcas : Tanqueray, Gordon's Pink, Cacique, Smirnoff, J&B...

* Contratar 1 hora extra: 6,50 €/pax

Otros Servicios Disponibles

- Cortador de jamón, de salmón, pulpeiro, islas (arroses, quesos, sushi, atún rojo, ostras ...)
- Fuente de hielo para aperitivo, buffet de cervezas, barra de coctelería,...
- Recenas clásicas, bufet de burgers, hot-dogs, tacos....
- Candy bar, fuente de chocolate con frutas y gofres, helados artesanos....
- Consulte posibilidades y precios para cambio de vinos.
- Diseños personalizados, mapa de mesas, página web...
- Piano, DJ., flores, decoración, coches clásicos, fotomatón, ...

menúdeniños

- Croquetas de jamón, rabas de calamar y fingers de pollo caseros
- Filetes de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas naturales
- Helado de chocolate con espuma de vainilla, chuches, petazetas de chocolate y salsa de tofé

PRECIO POR NIÑO:

28,00€ (IVA incluido)

*Se hará un menú especial para cualquier persona que tenga alguna alergia o intolerancia alimenticia.

ESTE ES UN MENU TIPO, SE PUEDE PERSONALIZAR CAMBIANDO ESTE O HACIENDO OTRO TIPO DE MENÚ.

Tel.: 983 30 36 99 • eventos@grupomoga.com • www.aquariumrestaurante.com | www.gatrobarsabores.com | www.rioluz.es

GRUPO
MOGA
www.grupomoga.com