

---

## CÓCTEL

En la terraza, en mesas altas (sección acotada)

### Aperitivos:

- Chupito de gazpacho estilo Bloody Mary
  - Japo-taco de salmón en Ponzu y Kimchy
  - Gilda de pulpo vinagreta
  - Socarrat de quinoa (Pincho de Oro 2016)
  - Croqueta de jamón ibérico
  - Bánh Mì de lomo ibérico, verdura encurtida y mayonesa Hoisin
  - Brocheta de gambas fritas con mostaza miel
  - Bao-Buns de costillas con barbacoa japonesa
- 

## COMIDA

### Primero a elegir

- Ensalada de perdiz escabechada al verdejo con tomatitos al pesto y crujiente de verduras
- Canelón de calabacín relleno de ensaladilla de marisco y carabinero con mayonesa de Kimchy y micro mezclum
- Ensalada de brotes naturales con langostinos Kataifi, mayonesa de soja y verduras encurtidas
- Delicias de marisco (gamba blanca, langostino, vieira, pulpo, mejillones y carabinero) sobre tartar de tomate y aguacate con micro mezclum y emulsión de cítricos y centolla.
- Hojaldre de verduras, queso brie, gambitas con salmón marinado y salsa de huevos de mujol.

### Segundo a elegir

- Merluza gallega de pincho con salsa de puerros y patata panadera
- Lubina del atlántico a la plancha con salsa de espumoso y gambitas, milhoja de verduras y crujiente de zanahoria
- Bacalao a la brasa sobre arroz de chipirones y trigueros con espuma de piquillos
- Meloso de ternera Angus al vino de la ribera con pastel de patata, queso y crujiente de trigo
- Tournedo de rabo de ternera con crema de patata trufada y patatas cerilla
- Tournedo de solomillo frisona con salsa de boletus y milhoja de patatas (incremento + 4€)
- Paletilla delechazo I.G.P. asado al estilo tradicional con ensalada (incremento +4€)

### Postre a elegir

- Milhoja de queso con salsa de membrillo y helado de queso
- Torrija de pan brioche crujiente con salsa de tofe y helado de leche merengada de tordesillas.
- Tarta de tres chocolates en salsa, helado de chocolate belga y sus petazetas (incremento + 1,50€)

GRUPO

**MOGA**

www.grupomoga.com

# 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