

03 Estaciones gastronómicas



CORTADOR DE JAMÓN



Mesa de jamón al corte acompañado de picos camperos, grissinis y tumaca
Jamón aportado por los novios.

DESDE 300€ + IVA

Mesa de jamón al corte acompañado de picos camperos, grissinis y tumaca
Jamón de cebo ibérico de campo

DESDE 500€ + IVA

BODEGÓN DE QUESOS



Espectacular mesa de quesos nacionales e internacionales compuesta por Manchego, Idiazabal, Cabra al pimentón, Gouda semicurado y Cheddar añejo con uvas, picos camperos, pasas y nueces

8 € COMENSAL + IVA

BODEGÓN DE IBÉRICOS

Mesa de embutidos ibéricos
compuesta por lomo, chorizo y
salchichón acompañados de
grissinis, tostitas y tumaca.

9€ COMENSAL + IVA



¡VIVA MÉXICO!



Un viaje de ensueño a México a través de sus productos más representativos:
tacos de cochinita pibil, quesadillas de pollo de corral con salsa chipotle y
totopos con guacamole y pico de gallo.

9,50€ COMENSAL + IVA



FREIDURÍA ANDALUZA

Auténtica freiduría andaluza de
calamares, boquerones y chopitos
fritos

9,5€ COMENSAL + IVA



PUESTO DE ARROCES

¡ NUESTRA ESPECIALIDAD!



Cocinados en directo respetando la receta tradicional, consiguiendo así un sabor casero, con el arroz suelto y en su punto.

A CONSULTAR

BBQ

¡ NUESTRA ESPECIALIDAD !



Nuestras barbacoas se elaboran con carnes selectas de origen nacional y productos de primera calidad. Ofrecemos tres menús diferentes, no dudes en consultarnos.

A CONSULTAR

CROQUETERÍA

Surtido de cremosas croquetas gourmet elaboradas de manera 100% artesanal con productos naturales y sin aditivos adicionales.

9€ COMENSAL + IVA



GREEN CÓRNER



Un rincón saludable compuesto por gazpacho andaluz, crudites de verduras con hummus, mini ensaladas, brochetitas caprese y de fruta cortada, ideal para combatir el calor.

7,50€ COMENSAL + IVA

BUFFET DE POSTRES



Surtido de postres artesanos de
nuestro obrador

7,50€ COMENSAL + IVA