

# MENU ESPECIAL BODAS

\*\*\*\*\*

Recepcion en jardines

Tostas de jamon iberico y salmorejo  
rollitos de lomo mechado y cebolla caramelizada  
Piruleta de langostinos marinados  
Ensaladilla de Pulpo  
Tortillitas de bacalao caseras  
Croquetitas del Cheff

\*\*\*\*\*

## EN MESA (individual)

langostinos salvajes  
Gambas blancas de Huelva  
langostinos Tigres  
\*\*\*\*\*

### PRIMER PLATO

Bacalao confitado al horno al aroma del ajoli  
Arroz marinero con Bogavante  
Ensalada de langostinos y Mango  
Suprema de Salmon Noruego al Moet Chandon  
\*\*\*\*\*

Sorbete de limon  
\*\*\*\*

### SEGUNDO PLATO

Solomillo Horno de Curro  
Carrilleras ibéricas al Ribera del Duero  
Escalopines de abanico iberico a la Parrilla  
Lomo de Ternera Confitada a baja temperatura en su jugo

### POSTRE

Tarta Nupcial acompañado de Helado

HORNO  
DE  
CURRO



## BODEGA EN RECEPCION Y MESA

Cerveza-Vinos tinto de la Rioja-Vinos blancos Semi-Manzanilla de Sanlucar-Refrescos-Agua mineral  
Brindaremos con Cava  
Café y Chupitos  
\*\*\*\*\*

## MENU INFANTIL

Combinado de Pechuga de pollo plancha.salchichas.patatas fritas.refrescos y helado  
\*\*\*\*\*

## EXTRAS INCLUIDOS

2 HORAS DE BARRA LIBRE  
PASTELERIA FINA  
FRUTOS SECOS Y GOMINOLAS  
DJ música variada

\*\*\*\*\*

PRECIO MENU ADULTOS .... 80 € (mínimo 75 personas)  
INFANTILES .... 25 €

\*\*\*\*\*

Restaurante  
**HORNO DE CURRO**  
Ctra-Sevilla-la Rinconada Km,4 (A-8002-k,4)  
41300 (la Rinconada)  
**954 37 11 22**  
info@hornodecurro.com  
www.hornodecurro.com

