



Entrantes

(Aperitivos para compartir dos personas)

LOMO, JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO
FOIE CON CONFITURA DE HIGO
LANGOSTINOS MARINADOS CON CRUJIENTE DE PANKO
ENSALADILLA DE BUEY D EMAR Y CANGREJO

.

Crema: DE BOGAVANTE Y PAN DE ESPECIA

Segundo plato

Pescado: TIMBAL DE LUBINA, GRATÉN DE PUERRO Y
SOJA Y ESCALIBADA TEMPLADA

Carne: LOMO DE VACA CÁNTABRA AL GRILL CON PIQUILLOS Y TRIGUEROS

.

Postre: ESTEPA NAVIDEÑA

Bebidas: VINO BLANCO Y TINTO, CERVEZA,
REFRESCOS, AGUA MINERAL, CAVA

Gran cotillón: UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN DE LUJO

Para continuar con la fiesta, les ofrecemos un gran baile hasta la
madrugada, con barra libre de primeras marcas servidas en mesa.
Para finalizar, podrán tomar un chocolate con roscón y
participar en nuestra gran tómbola de regalos.

Precio por persona
(IVA incluido)

75 €



IMPRESINDIBLE RESERVA DE MESA:

91 654 43 12 – 91 654 27 60

bodas@haciendacampoamor.com

Carretera de Burgos, Km 23,100 28709
San Sebastián de los Reyes

