



Restaurante "Ciro's":

(c/ Paseo del Mar, nº 3 - Palma Nova - Tlf: 971 681052)



*** Menú de Bodas (nº 1) :**

* APERITIVOS :

- * *Bandeja Mixta de Saladitos Variados ,*
- * *Frito Especial de Marisco al Aroma de Hinojo ,*
- * *Dátiles Rellenos de Almendra envueltos en Beicon ,*
- * *Croquetitas Caseras de Bogavante del Cantábrico ,*



* PRIMERO :

- * *"Tartar" Tricolor de Atún Rojo , Daditos de Aguacate y Chutney de Mango Tropical con Corona de Algas Wakume ,*

* SEGUNDO :

- * *Sorbete de Limoncello al Marc de Champagne ,*

* TERCERO :

- * *Suprema de Rape Napada con Salsa de Mariscos y Servida con un Bouquet de Verduritas Cocidas al Vapor de Albariño ,*

* POSTRE :

- * *Carpaccio de Piña Natural con Helado de Vainilla Acanelada y Salsa de Chocolate Fondant ,*

* SOBREMESA :

- * *Copa de Cava Brut y Cafés ,*
- * *Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp)*

* BEBIDA :

- * *Aguas , Cañas y Refrescos (durante el Servicio del Menú)*
- * *Vinos : Blanco o Rosado " Faustino V " (D.O. Rioja)*
Tinto de Crianza " Faustino " (D.O. Rioja)



Precio : 55 € (10% I.V.A. incluido)



Restaurante "Ciro's":

(c/ Paseo del Mar, nº 3 - Palma Nova - Tlf: 971 681052)



*** Menú de Bodas (nº 2) :**

* APERITIVOS :

- * Croquetitas Caseras de Bogavante del Cantábrico ,
- * Zamburiñas a la Brasa con Vinagreta de Melocotón ,
- * Frito Especial de Marisco al Aroma de Hinojo ,
- * Dátiles Rellenos de Almendra envueltos en Beicon ,



* PRIMERO :

- * Caldereta Especial de Bogavante Fresco del Cantábrico con Picada de Almendra Mallorquina , Crostones y Crujiente de Ibérico ,

* SEGUNDO :

- * Sorbete de Limoncello al Marc de Champagne ,

* TERCERO :

- * Tronco de Bacalao Confitado al Horno y Napado con Salsa de Pimientos del Piquillo ,

* POSTRE :

- * Tiramisú al Trifásico de Baileys con Chutney de Mango Tropical y Ralladura de Coco ,

* SOBREMESA :

- * Copa de Cava Brut y Cafés ,
- * Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp)



* BEBIDA :

- * Aguas , Cañas y Refrescos (durante el Servicio del Menú)
- * Vinos : Blanco Verdejo "Analivia " (D.O. Rueda)
Tinto Roble "Portia " (D.O. Ribera del Duero)

Precio : 65 € (10% I.V.A. incluido)



Restaurante "Ciro's":

(c/ Paseo del Mar , nº 3 - Palma Nova - Tlf: 971 681052)



*** Menú de Bodas (nº 3) :**

* APERITIVOS :

- * Campanas de Pulpo Braseado al Humus de Romero ,
- * Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego ,
- * Croquetitas Caseras de Bogavante del Cantábrico ,
- * Dátiles Rellenos de Almendra envueltos en Beicon ,



* PRIMERO :

- * "Tatakí " de Atún Rojo envuelto en Semillas de Sésamo , con Algas Wakume y Coulis de Allioli de Soja ,

* SEGUNDO :

- * Sorbete de Limoncello al Marc de Champagne ,

* TERCERO :

- * 1/2 Bogavante Fresco del Cantábrico a la Plancha servido con Ensalada de Aguacate y Mango Tropical ,

* POSTRE :

- * Coulant Templado de Chocolate Belga con Helado de Vainilla Acanelada , Nata Montada y Crujiente de Frambuesas Deshidratadas ,

* SOBREMESA :

- * Copa de Cava Brut y Cafés ,
- * Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 4 € pp)



* BEBIDA :

- * Aguas , Cañas y Refrescos (durante el Servicio del Menú)
- * Vinos : Blanco Verdejo "Bicicletas y Peces " (D.O. Rueda)
Tinto "Bicicletas y Demonios " (D.O. Ribera del Duero)

Precio : 75 € (10% I.V.A. incluido)