



# Restaurante *Ciro's*

C/ Paseo del Mar , nº 3 - Palma Nova - Tlf: 971 681052



## *Menú de Bodas 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 : 65 € ( 10% I.V.A. incluido )**





# Restaurante *Ciro's*

C/ Paseo del Mar , nº 3 - Palma Nova - Tlf: 971 681052



## *Menú de Bodas 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 : 75 € ( 10% I.V.A. incluido )**





# Restaurante *Ciro's*

C/ Paseo del Mar , nº 3 - Palma Nova - Tlf: 971 681052



## *Menú de Bodas 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

" Tataki " 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 : 85 € ( 10% I.V.A. incluido )**

