



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 : 55 € (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 " Portia " (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 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 : 75 € (10% I.V.A. incluido)

