

# menú azalea

## Platos centrales

Buchones de bacalao al aroma del azafrán en hebra con miel de caña.

Ensalada frondosa de queso fresco bañada con muselina oriental y frutos secos.

## Pescado

Suprema de lenguado napados al eneldo sobre cama de arroz al puerto.

## Carne

Medallones de solomillo salseados a la crema de champiñones, patatas parisinas al aroma de la Patagonia y salteado campestre al aceite de tomillo.

## Tarta

Tarta nupcial artesanal.

## Bebidas

Vino tinto denominación de origen de Rioja

Vino blanco afrutado

Vino fino

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Cava Castell-Blanch