



MENÚS BODAS EL MERO "LOS MELLIZOS"

RESTAURACIONES BENALMARINA S.C. CIF: G-92598705 TLF/FAX:952440752
PUERTO MARINA DÁRSENA LEVANTE
LOCALES 23-28 (29630) BENALMADENA COSTA / MALAGA
PÁGINA WEB: www.losmellizos.net CORREO ELECTRÓNICO: davidmontes@losmellizos.net

MENÚ N° 1

*Copa de Bienvenida y
Canapés surtidos del Chef*

.....
*Gambas cocidas de la Bahía
Ensalada de Pimientos Rojos Asados
Boquerones Victorianos Fritos
Calamares Fritos*

.....
*Lubina a la Bilbaina
acompañado de timbal de patatas y verduritas naturales.*

.....
*Tarta Nupcial, Café
Refrescos, cerveza, agua mineral
Vino Blanco Andaluz Marqués de Villalúa D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Señorío de Araco D.O. Rioja
Cava Segura Viuda Brut Nature*

60 € / pers

MENU N° 2

*Copa de Bienvenida y
Canapés surtidos del Chef*

.....
*Salpicón de Frutos del Mar
Pulpo a la Gallega
Boquerones Victorianos Fritos
Calamaritos Fritos*

.....
Sorbete de Limón
.....
*Entrecot a la Pimienta Verde
acompañado con patatas panaderas y variado de verduritas naturales.*

.....
*Tarta Nupcial, Café
Refrescos, cerveza, agua mineral
Vino Blanco Andaluz Marqués de Villalúa D.O. Condado de Huelva
Vino Tinto Señorío de Araco D.O. Rioja
Cava Segura Viuda Brut Nature*

70 € / pers

MENU N° 3

*Copa de Bienvenida y
Canapés surtidos del Chef*

.....
*Lomo Ibérico de Bellota
Queso Curado Manchego
Gambas Cocidas de la Bahía*

.....
Crema de Perdíz con Sorpresa

.....
Dorada a la Malagueña

.....
Tarta Nupcial , Café

Refrescos, cerveza, agua mineral

Vino Blanco Andaluz Marqués de Villalúa D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Señorío de Araco D.O. Rioja

Cava Segura Viuda Brut Nature

85 € / pers

MENÚ N° 4

*Copa de Bienvenida y
Canapés surtidos del Chef*

.....
Gambas Cocidas de la Bahía

Matrimonio en Aceite de Oliva Virgen (Anchoas de Guetaria y Boquerones)

Ensalada de Pimientos Rojos Asados

Calamares Fritos

Boquerones Victorianos Fritos

.....
Sorbete de Limón

.....
Dorada a la sal gorda

acompañado con verduras frescas salteadas y patatas al vapor

.....
Tarta Nupcial , Café

Refrescos, cerveza, agua mineral

Vino Blanco Andaluz Marqués de Villalúa D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Señorío de Araco D.O. Rioja

Cava Segura Viuda Brut Nature

80 € / pers

MENÚ N° 5

*Copa de Bienvenida y
Canapés surtidos del Chef*

.....
Crema de Langosta con Huevas

.....
Rape al Cava

.....
Sorbete al Limón

.....
*Medallón de Solomillo de Ternera
con guarnición de verduritas frescas de la huerta y patatas paja*

.....
Tarta Nupcial , Café

Refrescos, cerveza, agua mineral

Vino Blanco Andaluz Marqués de Villalúa D.O. Condado de Huelva

Vino Tinto Señorío de Araco D.O. Rioja

Cava Segura Viuda Brut Nature

95 € / pers

MENÚ N° 6

*Copa de Bienvenida y
Canapés Surtidos*

.....
Variado de Marisco Cocido

constituido por:

Gambas, Cigalas, Langostinos, Quisquillas

Ostras y Conchas Finas

.....
*Filete de Lubina Salvaje a la Sal
acompañado con espinacas a la crema*

.....
Sorbete de Limón

.....
*Medallón de Solomillo de Ternera a la Crema de Champiñones
acompañado con Patatas Risolada y Verduritas Naturales salteadas al ajo*

.....
Tarta Nupcial , Café

Refrescos, cerveza, agua mineral

Vino Blanco Gran Viña Sol Penedés

Vino Tinto Protos D.O. Ribera del Duero

Cava Segura Viuda Brut Nature

110 € / pers

*Los precios de los menús están confeccionados por persona
en el cual se incluyen:*

Bebida indicada a pie de menús
Tarta nupcial
Centros de flores para mesa nupcial y demás mesas

Lista de precios de alcoholes:

<i>PRODUCTO</i>	<i>PRECIO</i>	<i>MARCAS</i>
Botella de Whisky no reserv	50 €	Ballantine, J.&B.
Botella de Ron no reseva	50 €	Pampero, Bacardi, Brugal
Botella de Vodka	50 €	Smirnoff
Botella de Ginebra	50 €	Larios, Beefeater
Botella de Licores	30 €	Bayley, Pacharán, Orujo

El precio de los menús poseen I.V.A. incluido