

## MENÚ DE BODAS “CASA PACO DE COIN”

### DAMOS LA BIENVENIDA CON

Vinos de nuestras bodegas, tinto, rosado, blanco y fino, cerveza, refrescos y agua

### CANAPÉ

Tres tipos de canapés al gusto del chef que varían según temporada

### ENTREMES

Gazpacho de remolacha con crujiente de carabineros

Crema de gazpacho con bonito y huevo

Nuestra típica ensaladilla rusa con langostinos

Ensalada Tropical con dados de manzana, piña, melocotón, apio y pollo cubierto de salsa rosa al whisky

Ensalada de ahumados, tomate cherry, nueces y una suave salsa tártara

Ensalada de queso de cabra con frutos secos, membrillo, tomate cherry y aderezado con salsa de mostaza

Coctel de langostinos con lágrimas de melón y piña bañado con salsa rosa al whisky

Surtido de Ibéricos (queso curado, jamón, caña de presa)

Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y ensalada de la huerta

Foie macerado en vino dulce y pimienta sishuan, confitura de frambuesa y tostas

### PRIMER PLATO

Pimientos del piquillo rellenos de gambas y bacalao con salsa de piquillo y arroz

Pez espada al horno con salsa de cava y cous-cous con verduritas

Bacalao al horno con pisto casero a los tres vinos

Bacalao al horno con una suave velouté al ajo con crujiente de puerros

Merluza al horno con salsa de marisco (mejillones, langostinos, calamares...)

Salmón al horno con mahonesa al eneldo

### SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa y guarnición a elegir

Codillo de cerdo deshuesado, asado al aroma de romero

**Guarniciones** a elegir entre: patatas panaderas, pastel de patatas trufado, arroz, verduras salteadas, pimientos fritos, brócoli, tomate asado, pimiento del piquillo confitado, amanzana asada, etc.....

**Salsas** a elegir entre: Salsa a la pimienta // salsa de vino Málaga // salsa de Frambuesa // salsa de Castañas // salsa de Naranja// salsa de Roquefort

### POSTRE

Tarta Nupcial

### REGADO CON...

Vino Tinto Rioja “Dominio de Eguren”, Rosado y Blanco,  
Cerveza, Refrescos, Agua y Cava

**38,00 € Iva incl.**



Casa paco de Coín  
Cl. Juan Dominguez Moreno. 55  
29100-Coin (Málaga)  
Tf.: 639 305 414-Loli

2018

## POSIBLES VARIACIONES DEL MENU

### ENTRADA

Festival de gambas y langostinos cocidos (8 gambas y 6 langostinos de Sanlucar).....Precio s/mercado €

Mariscada (4 langostinos de Sanlucar, 2 cigalas, 1 nécora y 7 gambas)..... Precio s/mercado €

### SEGUNDO PLATO

Carrillada de cerdo con salsa de verduras..... 1.00 €

Pluma ibérica con salsa y guarnición a elegir..... 2.00 €

Muslo de pato confitado con salsa de Martini y mango ..... 3.00 €

Presa de cerdo ibérico a la sal de carbón ..... 3.50 €

Entrecôte de ternera a la parrilla..... 4.00 €

Solomillo de ternera a la parrilla..... 7.00 €

Cochinillo crujiente asado ..... 7.00 €

Pata de cordero asada..... 7.00 €

## Infantil Casa Paco de Coín

Cóctel de Bienvenida

Pizza al centro

Filete de pechuga de pollo empanado y patatas fritas.

Helado o tarta

Refrescos y agua

**23,00 € Iva incl.**

