



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

**Bodas
2024**

MENÚ DE BODA

DAMOS LA BIENVENIDA CON

Vinos de nuestras bodegas, tinto Rioja, rosado Garnacha, blanco Verdejo, cerveza, refrescos y agua

CANAPÉS

Tres tipos de canapés fríos y calientes al gusto del chef que variarán según temporada

ENTREMÉS

Ajo blanco de coco con helado de aguacate y uvas negras

Crema de mariscos con langostinos y picatostes

Nuestra típica ensaladilla rusa con langostinos y esferas de picual

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

Ensalada de marisco, tomate cherry, lágrimas de melón y piña tropical aderezada con salsa rosa al whisky

Surtido de Queso curado, Jamón ibérico y Caña de Presa ibérica al corte

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

Lomo de bacalao horneado al vapor con pisto casero a los tres vinos

Lomo de bacalao horneado al vapor con una suave velouté al ajo y crujiente de puerros

Gambones con salsa de cava y acompañados de arroz

Sorbete

Limón / Mandarina / Manzana Verde / Frutos Rojos / Fresa / Tropical / Piña Colada / Mojito

SEGUNDO PLATO

Meloso de cerdo ibérico con salsa al curry rojo o

Solomillo de cerdo en medallones con salsa a la pimienta o salsa vino Málaga

Guarniciones a elegir entre: 1.- Patatas panaderas y verduritas 2.- Pastel de patatas y verduritas

3.- Arroz blanco salteado y verduritas 4.- Patatas baby, tomate cherry y pimiento frito

POSTRE

Tarta Nupcial Artesana incluida

REGADO CON...

Vino Tinto Rioja, Rosado Garnacha y Blanco Verdejo, Cerveza,
Refrescos, Agua y Cava

53,00 €



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

**Bodas
2024**

POSIBLES VARIACIONES DEL MENU

ENTRADA

Festival de gambas y langostinos cocidos (8 gambas y 6 langostinos de Sanlúcar) Precio s/mercado €
Mariscada (4 langostinos de San Lucar, 2 cigalas, 3 mejillones y 7 gambas)..... Precio s/mercado €

PRIMER PLATO

Lomo de bacalao napado con un gratinado de coliflor sobre un lecho de pimiento del piquillo+1.00 €
Merluza al horno con salsa de mariscos+1.00 €
Lomo de salmón al horno con salsa de naranja y arroz+2.00 €

SEGUNDO PLATO

Pluma ibérica a la parrilla con salsa+1.00 €
Muslo de pato confitado con salsa de Martini blanco y mango+2.00 €
Presa de cerdo ibérico a la sal de carbón+4.00 €
Entrecote de ternera a la parrilla+5.00 €
Solomillo de ternera a la parrilla+7.00 €
Cochinillo crujiente asado+10.00 €
Paletilla de cordero asada+10.00 €

Infantil Casa Paco de Coín

Cóctel de Bienvenida

Filete de pechuga de pollo empanado, pizza, patatas fritas, ketchup y mahonesa

Tarta del evento incluida

Refrescos y agua (durante la comida)

26,00 €