



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 €**