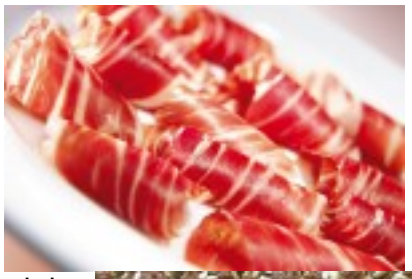
El Menú Esla comienza con el Cóctel, que consta de estos 9 aperitivos:

Cucharetas de mejillón con vinagreta



Montados de jamón ibérico en pan especial

Volovanes de morcilla con crema de piquillo

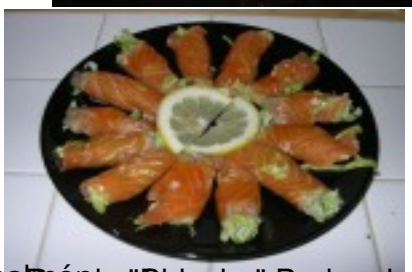
Brochetas de rape y langostinos

Croquetas de boletus

Tostas de Bilbao

Tartaleta de cangrejo

Dátiles con bacon



"Vallisoletano de calidad" Ribera" Bodegas Prado Rey, vino tinto Ribera del Duero

Pastel de marisco gratinado

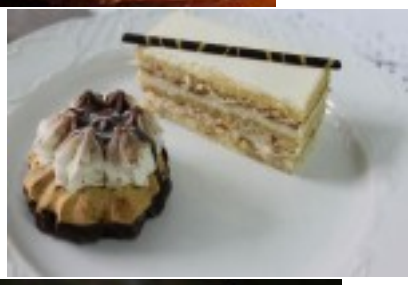
Langostinos a la plancha

Timbal de langostinos

Sorbete de Gin-Tonic

Solomillo de ternera

Lechazo asado con ensalada



Tarta nupcial con helado

Copa de cava de Castilla

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Prado Rey, vino tinto Ribera del Duero

Especialidades de la casa, música en vivo de arpa y violines,