

# Aperitivos

## Fríos

Sushi Andaluz Con Crema De Alioli De Wasabi  
Chupito De Gazpacho De Frutos Rojos Con Manzana Caramelizada  
Canapé De Pate Ibérico Con Reducción De Pedro Ximenez  
Cucharita De Salpicón De Marisco Con Pétalos De Bacalao  
Tártar De Salmon Ahumado, Esparrago Blanco Y Aceite De Pesto  
Tosta De Mini-Pisto Con Huevo De Codorniz  
Dado De Atún Marinado Con Soja  
Rollitos De Crepes Ibérico Con Crema De Queso Aromatizada Con Cebollino  
Tosta De Ensaladilla De Gambas Con Olivada

## Calientes

Tramezzini De Pollo Y Bacon Gratinado  
Montadito De Flamenquín Cordobés Con Salsa De Queso Payoyo  
Canelón De Chorizo Ibérico Con Miel  
Surtido De Croquetas De Jamón Ibérico, Boletus Y Marisco  
Delicias De Pollo Con Cereales  
Tiras De Calamar Marinadas  
Mini Brocheta De Verduras En Tempura De Cerveza  
Bastoncitos De Berenjenas Fritas Con Miel De Caña  
Tosta De Langostino Gratinado Con Alioli De Parmesano

## Bebidas

Aguas, Refrescos, Cervezas, Vino Y Cava

*A elegir 4 aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes: 15 € por persona*



# Menú de Boda 1

## Primero

Creppe Relleno De Mousse De Ahumado Y Mahonesa De Crema De  
Langostinos Con Macedonia De Fruta

## Sorbetes

*A Elegir...*

Sorbete De Mango

Sorbete De Frutos Rojos

Sorbete De Limón

Sorbete De Mojito Con Azúcar De Caña

## Segundo

Solomillo De Cerdo Ibérico Relleno De Pate Y Piquillos,  
Con Salsa De Pimientos Verdes Asados

## Postres

*A Elegir...*

Volcán De Chocolate Con Almendras Laminadas

Dúo De Mousses Con Frutos Rojos

Crumble De Manzana Con Crema Inglesa

Lagrima De Chocolate Rellena De Caramelo Y Polvo De Cacao Amargo

Imperial De Mandarina Con Chocolate

## Tarta nupcial

*Menú con maridaje 1: 63 € por persona*

*Menú con maridaje 2: 67 € por persona*

*Menú con maridaje 3: 73 € por persona*

# Menú de Boda 2

## Primero

Ensalada De Hojas Tiernas Con Crema De Aguacate Y Rulo De Cabra Con Reducción De Balsámico Y Frutos Secos

## Sorbetes

A Elegir...

Sorbete De Mango

Sorbete De Frutos Rojos

Sorbete De Limón

Sorbete De Mojito Con Azúcar De Caña

## Segundo

Bacalao Confitado En Aceite De Oliva Virgen Con Ajo Y Guindilla Con Tempura De Verduras De Temporada Y Su Emulsión

## Postres

A Elegir...

Volcán De Chocolate Con Almendras Laminadas

Dúo De Mousses Con Frutos Rojos

Crumble De Manzana Con Crema Inglesa

Lagrima De Chocolate Rellena De Caramelo Y Polvo De Cacao

Amargo Imperial De Mandarina Con Chocolate

## Tarta nupcial

*Menú con maridaje 1: 68 € por persona*

*Menú con maridaje 2: 72 € por persona*

*Menú con maridaje 3: 78 € por persona*

# Menú de Boda 3

## Primero

Vieiras Gratinadas Con Queso  
Parmesano Y Salpicón Natural De Marisco

## Sorbetes

*A Elegir...*

Sorbete De Mango  
Sorbete De Frutos Rojos  
Sorbete De Limón  
Sorbete De Mojito Con Azúcar De Caña

## Segundo

Presa Ibérica Con Pastel De Patatas, Reducción  
De Pimientas Y Manzanilla

## Postres

*A Elegir...*

Volcán De Chocolate Con Almendras Laminadas  
Dúo De Mousses Con Frutos Rojos  
Crumble De Manzana Con Crema Inglesa  
Lagrima De Chocolate Rellena De Caramelo Y Polvo De Cacao  
Amargo Imperial De Mandarina Con Chocolate

## Tarta nupcial

*Menú con maridaje 1: 73 € por persona*

*Menú con maridaje 2: 77 € por persona*

*Menú con maridaje 3: 83 € por persona*

# Menú de Boda 4

## Primero

Ensalada De Bogavante Con Brotes De Lechugas, Tomate Concasé,  
Láminas De Mango Y Vinagreta De Algas.

## Sorbetes

*A Elegir...*

Sorbete De Mango

Sorbete De Frutos Rojos

Sorbete De Limón

Sorbete De Mojito Con Azúcar De Caña

## Segundo

Solomillo De Ternera Con Foie, Compota De Manzana  
Y Timbal De Verduras

## Postres

*A Elegir...*

Volcán De Chocolate Con Almendras Laminadas

Dúo De Mousses Con Frutos Rojos

Crumble De Manzana Con Crema Inglesa

Lagrima De Chocolate Rellena De Caramelo Y Polvo De Cacao

Amargo Imperial De Mandarina Con Chocolate

## Tarta nupcial

*Menú con maridaje 1: 78 € por persona*

*Menú con maridaje 2: 82 € por persona*

*Menú con maridaje 3: 88 € por persona*

# Bebidas

## Maridaje 1

Castell D´Ordal Brut Rosado  
Etcétera D.O Rueda  
Vega Rianza D.O Ribera del Duero  
Freixenet Brut Barroco  
Agua, refrescos, cerveza y café

## Maridaje 2

Freixenet Brut Rosé  
Fray German Verdejo D.O Rueda  
Valdubon Roble D.O Ribera Del Duero  
Freixenet Brut Barroco  
Agua, Refrescos, Cerveza Y Café

## Maridaje 3

Elyssia Rosé  
Valdubón Verdejo D.O Rueda  
Orube D.O Rioja  
Elyssia Gran Cuvée  
Agua, Refrescos, Cerveza Y Café

# Otros Servicios

Sorprende a tus invitados con espacios especiales, en el que deleitar a los asistentes con rincones gastronómicos únicos.

## *Rincón de sushi*

Ofreceremos una variedad de sushi donde poder degustar una gran variedad de sabores, aromas, texturas, presentaciones, etc.

*Precio: 10 € por persona*

## *Venenciador*

Os ofrecemos la posibilidad de contar con el arte de un venenciador, dando un toque único al aperitivo nupcial.

*Precio: consultar*

## *Jamón ibérico al corte*

Deleita a tus invitados con un cortador profesional de jamón. Podrán aportar un toque especial a la recepción de invitados al tiempo que contemplan el arte del buen cortar.

*Precio: 6 € por persona*

# Servicio de barra libre

## Barra libre

Ron Bacardi, Ron Añejo Negrita, Pampero, Legendario, Brugal y Barcelo  
Vodka Smirnoff y Absolut  
Ginebra Beefeater, Larios y Gordon's  
Whisky Johny Walker, Ballantines, JB y White Label

*Precio: 19 € por persona*

## Barra libre Premium

Ron Havana 7, Bacardi, Ron Añejo Negrita, Cacique, Pampero,  
Legendario, Brugal y Barcelo  
Vodka Smirnoff y Absolut  
Ginebra Beefeater, Bombay Sapphire, Bulldog, Hendricks, Tanqueray,  
Whisky J.Walker Etiqueta Negra, Cardhu, Ballantines, JB y White Label

*Precio: 23 € por persona*

*Duración barra libre: 2 horas*

*Hora extra: 7€ por persona, a aplicar al 75% de todos los comensales  
(mínimo 50 personas)*

## Servicio de recena

Pinchitos de tortilla española fría, mini pulguitas,  
saladitos y medias lunas

*2,50 € por persona*





# Menús Infantiles

## Menú Infantil 1

Combinado De Tortilla, Pizza,  
Croquetas De Jamón Y Queso Y Patatas Fritas  
Helado  
Agua Y Refrescos

*Precio: 18 € por niño*

## Menú Infantil 2

Combinado De Tortilla, Pizza, Croquetas De Jamón Y Queso  
Y Empanado De Pollo Con Patatas Fritas  
Mousse De Chocolate  
Agua Y Refrescos

*Precio: 20€ por niño*