

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

MENÚ 1

Quiche de Queso Alpujarreño y Cebolla
con Crujiente de Jamón y una pequeña Ensalada

Gallo sobre Lecho de Arroz Negro con Salsa de Pimienta Verde,
Atadito de Zanahorias y Brócoli

Sorbete de Limón al Cava

Nueces de Cerdo Ibérico Confitados sobre Pimientos Asados,
Gratín de Patatas y Judías Verdes salteadas con Bacon

Tarta de Queso y Trozos de Galleta con Nueces Caramelizadas

Precio del Menú, incluido Bebida, Música y Barra Libre 54.50 € iva incl.

MENÚ 2

Hojaldre Relleno de Champiñones y Jamón Serrano
en una Crema de Finas Hierbas

Bacalao con Ajos Fritos, Perejil y un Toque de Vinagre,
Pimientos Asados y Patatas Parisinas

Sorbete de Mango

Confit de Pato con Salsa de Canela y Naranja, Gratín de Patatas
y Zanahorias glaseadas

Tarta Nupcial, de Bizcocho, Nata y Yema Tostada

Precio del Menú, incluido Bebida, Música y Barra Libre 61.50 € iva incl.

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

MENÚ 3

Jamón Ibérico, D.O. Guijuelo,
Caña de Lomo Ibérica con Almendras,
Bacalao Ahumado servido en Pan Tostado con Queso Fresco,
Salmorejo Tradicional con Jamón Serrano y Huevo Picado

Pastel de Bogavante con Salsa de Yogurt a las Hierbas
y Ensalada de Brotes Tiernos

Tournedó de Solomillo de Ternera con Foie Gras,
Nido de Tallarines Caseros con Setas del Bosque y Salsa de Oloroso

Tarta Nupcial, de Bizcocho, Nata y Yema Tostada

Precio del Menú, incluido Bebida, Música y Barra Libre 60.50 € iva incl.

MENÚ 4

Mojama de Atún
Rollito de Salmón Ahumado y Queso Fresco con Rúcula,
Lomos de Anchoa del Cantábrico sobre Pan con Tomate,
Crema de Patatas y Puerros con Pinchito de Langostino

Foie de Pato con Confitura de Cebollas y Reducción de Vinagre Balsámico

Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Almendras,
Patatas Duquesa y Tomate Gratinado

Tarta Nupcial, de Hojaldre, Nata y Fruta Natural

Precio del Menú, incluido Bebida, Música y Barra Libre 55.00 € iva incl.

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

MENÚ 5

Jamón de Bodega Reserva con Pan con Tomate,
Queso Viejo Puro de Oveja,
Cogollo de Lechuga aliñado con Salmón Marinado,
Ajoblanco con Melva Canutera

Filete de Aguja con Almejas, Mejillones y Gambas en Salsa de Tomate

Sorbete de Limón con Menta

Pluma de Cerdo Ibérico a la Parrilla
con Pimientos del Piquillo al Ajillo, Judías Verdes y Patatas Rösti

Tarta Nupcial, de Hojaldre, Nata y Fruta Natural

Precio del Menú, incluido Bebida, Música y Barra Libre 61.00 € iva incl.

MENÚ 6

Láminas de Tomate con Melva Canutera, Queso de Cabra
y Brotes de Rabanito sobre Fondo de Guacamole

Filete de Mero con Emulsión de Pimientos Verdes y Aceite de Oliva
acompañado de Ñoquis Caseros y Tomates Cherry

Sorbete de Frutas Exóticas

Entrecot de Ternera de Ávila en su Jugo
con Salteado de Verduritas a las Finas Hierbas y Patatas Panaderas

Tirami – Su con Culis de Frambuesas

Precio del Menú, incluido Bebida, Música y Barra Libre 63.00 € iva incl.

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

Diseñe su propio menú. Elija el Entrante, Primer y Segundo Plato, Postre y Bebida.

ENTRANTES INDIVIDUALES

Jamón de Bodega Reserva con Pan con Tomate, Queso Viejo Puro de Oveja, Cogollo de Lechuga aliñado con Salmón Marinado, Ajoblanco con Melva Canutera	7.00 iva incl.
Jamón Ibérico, D.O. Guijuelo, Caña de Lomo Ibérica con Almendras, Bacalao Ahumado servido en Pan Tostado con Queso Fresco, Salmorejo Tradicional con Jamón y Huevo Picado	9.00
Mojama de Atún Rollito de Salmón Ahumado y Queso Fresco con Rúcula, Lomos de Anchoa del Cantábrico sobre Pan con Tomate, Crema de Patatas y Puerros con Pinchito de Langostino	9.50
Quiche de Queso Alpujarreño y Cebolla con Crujiente de Jamón y una pequeña Ensalada	5.00
Hojaldre Relleno de Champiñones y Jamón Serrano en una Crema de Finas Hierbas	5.50
Láminas de Tomate con Melva Canutera, Queso de Cabra y Brotes de Rabanito sobre Fondo de Guacamole	6.00
Pastel de Bogavante con Salsa de Yogurt a las Hierbas y Ensalada de Brotes Tiernos	7.50
Foie de Pato con Confitura de Cebollas y Reducción de Vinagre Balsámico	6.50

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

PESCADOS

Lomo de Merluza con sus Coccochas al Ajillo sobre Espinacas y Patatas al Pimentón Dulce	15.50 iva incl.
Bacalao con Ajos Fritos, Perejil y un Toque de Vinagre, Pimientos Asados y Patatas Parisinas	13.50
Gallo sobre Lecho de Arroz Negro con Salsa de Pimienta Verde, Atadito de Zanahorias y Brócoli	11.00
Filetes de Cabracho con Salteado de Alcachofa, Tomate, Ajo y Tomillo	12.00
Salmón Noruego sobre Tallarines Negros con Salsa de Cava	11.50
Filete de Aguja con Almejas, Mejillones y Gambas en Salsa de Tomate	11.50
Filete de Mero con Emulsión de Pimientos Verdes y Aceite de Oliva acompañado de Ñoquis Caseros y Tomates Cherry	12.50

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

CARNES

Entrecot de Ternera de Ávila en su Jugo con Salteado de Verduritas a las Finas Hierbas y Patatas Panaderas	16.50 iva incl.
Tournedó de Solomillo de Ternera con Foie Gras, Nido de Tallarines Caseros con Setas del Bosque y Salsa de Oloroso	18.50
Nueces de Cerdo Ibérico Confitados sobre Pimientos Asados, Gratín de Patatas y Judías Verdes salteadas con Bacon	11.50
Rodajas de Pierna de Cordero Rellena de Avellanas con Salsa de Romero, Patatas Rösti y Pisto	12.50
Medallones de Solomillo de Cerdo con salsa de Almendras, Patatas Duquesa y Tomate Gratinado	13.00
Confit de Pato con Salsa de Canela y Naranja, Zanahorias Glaseadas y Gratín de Patatas	14.50
Pluma de Cerdo Ibérico a la Parrilla con Pimientos del Piquillo al Ajillo, Judías Verdes y Patatas Rösti	14.50

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

POSTRES

Tarta de Queso y Trozos de Galleta con Nueces Caramelizadas	4.00 iva incl.
Tirami – Su con Culis de Frambuesas	4.50
Bizcocho de Pan de Especias con Pannacotta y Mermelada de Higos	4.50
Tulipa de Chocolate rellena de Crema de Vainilla y Compota de Frutos Rojos	4.00
Tarta “Selva Negra”	4.50
Lágrima de Chocolate rellena de Mousse de Naranja con Puré de Mango	6.50
Tarta Celebración, de Bizcocho, Nata y Yema Tostada	4.50
Tarta Celebración, de Hojaldre, Nata y Fruta Natural	5.00

BODEGA

Vino Blanco Tierra Buena – D.O. Rueda	
Vino Tinto Añares Crianza – D.O. Rioja	
Cava Roger de Flor	
Cerveza, Refrescos, Agua Mineral y Café	9.00

Menús Especiales para Bodas

(mín. 100 comensales adultos)

MENÚ DE NIÑOS con Animación Infantil (mín. 8 niños) 27.00 iva incl.

Plato Combinado Escalope de Cerdo, Calamares Fritos,
Croquetas Caseras y Patatas Fritas

Postre Helado con Muñeco

Bebida Refrescos y Agua Mineral

La Animación Infantil comenzará justo a la llegada de los niños, acompañándoles durante la comida y hasta la finalización de la misma por parte de los padres (mín. 8 niños).

OTRAS OPCIONES

Cocktail de Bienvenida de 6.00 a 18.00

- Consulte nuestras opciones de menús -

Sorbete de Limón al Cava 2.00

Sorbete de Limón con Menta 2.00

Sorbete de Mango 2.50

Sorbete de Frambuesa 2.50

Sorbete de Frutas exóticas 2.50

Barra Libre y Música 12.00

Incluye **Música** a elegir entre:

D.J. con soporte CD. y equipo profesional o **Dúo** con actuación en Directo.

Bebida de 1º Marcas. Duración aprox. 3 horas.

Fuente de Chocolate 700 - 900

Pinchos de fresa, piña, plátano, kiwi, nubes, profiteroles, gofres y otras tentaciones para bañar en chocolate.