

## **NUESTROS SERVICIOS:**

**LA FORMALIZACIÓN** de la reserva será firme una vez firmado el contrato correspondiente y entrega de 500€ en concepto de fianza.

**LOS MENUS** confeccionados son orientativos, pudiendo modificarse a gusto de los novios.

**LOS ADORNOS** florales para las mesas así como el centro presidencial están incluidos en el precio del menú.

**LAS MINUTAS** personalizadas con el nombre de los novios se contemplan así mismo dentro del precio.

**LAS FUNDAS** con las que se visten las sillas quedan también incluidas.

**BODAS CIVILES** ofrecemos la posibilidad de realizar en nuestras instalaciones su boda civil SIN NINGUN COSTE ADICIONAL.

## **BARRA LIBRE**

Ofrecemos dos posibilidades de realizar la barra libre:

**POR TIEMPO**  
**POR CONSUMICION**

## **DISC-JOCKEY**

# Menú N° 1

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Ensalada de salmón escabechado con vinagreta de marisco

\*\*\*

Milhoja de bacalao y tomate confitado

\*\*\*

Sorbete de limón

\*\*\*

Centro de ternera a la plancha con su guarnición

\*\*\*

Milhoja de crema y yema tostada con salsa de chocolate caliente  
y helado de vainilla

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena** : Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 2

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava, vinos y refrescos**

## Menú

Jamón Ibérico

\*\*\*

Espárragos (dos salsas)

\*\*\*

Popietas de salmón y langostino a la vinagreta de pomelo rosa

\*\*\*

Sorbete de limón

\*\*\*

Carrillera de ternera sobre mil hoja de patata y manzana  
con salsa de nueces

\*\*\*

Tarta Chaplin con salsa inglesa y helado cheese cake

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 3

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Jamón Ibérico

\*\*\*

Espárragos (dos salsas)

\*\*\*

Timbal de verduras y centollo con vinagreta  
de puerros y calabacín

\*\*\*

Lomos de dorada al horno con extracto de tomate y verduritas

\*\*\*

Centros de buey a la plancha con pimientos entreverados

\*\*\*

Mil hoja de crema y nata sobre salsa inglesa y helado de vainilla

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 4

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava, vinos y refrescos**

## Menú

Jamón Ibérico

\*\*\*

Ensalada de langostinos

\*\*\*

Lomos de merluza con salsa de ajos tiernos y gambas

\*\*\*

Cordero lechal asado a la panadera con ensalada de lechuga

\*\*\*

Tarta Chaplin sobre salsa inglesa y helado cheese cake

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena :** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 5

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Ensalada de gambas y langostinos a la vinagreta de Jerez

\*\*\*

Bogavante a la plancha

\*\*\*

Lomo de merluza con parmentier de pescado berberechos y polvo de

jamón

\*\*\*

Estofado de rabo de buey y setas sobre puré fino

\*\*\*

Mil hoja de crema y yema tostada con salsa de chocolate caliente y

Helado de vainilla

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 6

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Surtido de Ibéricos

\*\*\*

Galleta de hojaldre con cigalitas, centollo y su guarnición

\*\*\*

Popietas de salmón y langostino a la vinagreta de pomelo rosa

\*\*\*

Cabrito asado a la panadera con ensalada

\*\*\*

Tarta selva negra sobre salsa de mango y helado de chocolate blanco

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena** : Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 7

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas  
Ahumados  
Bacalao con aguacate y tomate  
Sopa de melón con costrón de ibérico  
Croquetas de jamón ibérico  
Foie con manzana  
Chistorra hojaldrada  
Queso de albaricoque  
Champiñón relleno  
Queso de cabra al orégano  
Cocktail cava, vinos y refrescos

## Menú

Ensalada de bogavante

\*\*\*

Lomo de Mero asado lento con tomate en texturas y crujiente de  
espinaca

\*\*\*

Solomillo a la plancha con champiñones a la crema

\*\*\*

Tarta Mozart con salsa de melocotón y helado de yogurt

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja  
Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena** : Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación



# Menú N° 8

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Surtido Ibéricos

\*\*\*

Tartita de calamar sobre salsa de chipirón

\*\*\*

Lubina sobre lecho de pisto y salsa de setas

\*\*\*

Solomillo con tres salsas y su guarnición

\*\*\*

Mousse de naranja sobre salsa de mango y helado de yogurt

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena** : Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 9

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Terrina de foie con gélee de moscatel

\*\*\*

Lomos de rodaballo en salsa de vermouth blanco

\*\*\*

Sorbete de mandarina

\*\*\*

Centros de ternera de leche con demi glace y pimientos entreverados

\*\*\*

Mil hojita de crema-merengue y pastel de selva negra sobre  
salsa inglesa y helado de yogurt con amarenas

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 10

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava, vinos y refrescos**

## Menú

Jamón Ibérico

\*\*\*

Cigalas (plancha)

Langostinos (plancha)

\*\*\*

Lomos de merluza en salsa verde con almejas

\*\*\*

Cabrito asado a la panadera con ensalada

\*\*\*

Mil hoja de crema y yema tostada con salsa de chocolate caliente  
y helado de vainilla

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 11

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas  
Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Ensalada de bogavante y tartare de gambas

\*\*\*

Lenguado con salsa de almendras

\*\*\*

Sorbete de manzana verde

\*\*\*

Solomillo Rossini (con foie) , guarnición de rosti de patatas y setas

\*\*\*

Mil hojita de crema-nata y tarta Chaplin sobre salsa de naranja  
y helado de chocolate blanco

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Menú N° 12

## Aperitivos

Tartaleta rellena de ensalada y gambas

Ahumados

Bacalao con aguacate y tomate

Sopa de melón con costrón de ibérico

Croquetas de jamón ibérico

Foie con manzana

Chistorra hojaldrada

Queso de albaricoque

Champiñón relleno

Queso de cabra al orégano

**Cocktail cava , vinos y refrescos**

## Menú

Ensalada de gambas y bogavante a la vinagreta de marisco

\*\*\*

Brocheta de rape, hongos y langostinos con patatas paja  
y vinagreta de hongos

\*\*\*

Sorbete de limón

\*\*\*

Carrillera de ternera sobre mil hoja de patata y manzana  
con salsa de nueces

\*\*\*

Canutillos rellenos de crema con salsa de chocolate a la menta  
y helado cheese cake

## Bebidas

Vinos: Tinto Crianza Rioja, Blanco Rioja

Cava, café y licores

**Almuerzo:** Aperitivo a las 14:00 horas, comida a continuación

**Cena:** Aperitivo a las 21.00 horas, cena a continuación

# Nuestras Sugerencias

## **Aperitivos Fríos**

Piruleta foie y mango  
Mini timbal de centollo y verduritas  
Rulo de salmón con guacamole  
Pudín de merluza y gambas  
Remojon de bacalao  
Gazpacho de mandarina con dado de rape

## **Aperitivos Calientes**

Nuestro pulpo a la gallega  
Tempura de calamar  
Tempura de langostino  
Chupa-chups de alcachofa y panceta  
Tomate cherry relleno  
Arroz negro con tallarín de calamar  
Uvas gratinadas al Emmental  
Punta de esparrago con mantequilla de orégano  
Langostino con risotto de setas  
Lomito de bacalao con espuma de puerro  
Lomito de bacalao con vinagreta de pilpil  
Queso de cabra con compota de tomate  
Tosta Ibérica  
Concasse de patata con lámina de atún  
Dado de atún rojo, vinagreta limón  
Hongo de plata y jabugo al dente  
Canelón de hongos a la mousse de Emental  
Mejillón en su jugo  
Langostino y nuez de vieira con vinagreta de pomelo  
Timbal de patata y bacalao

Bombón de queso con cobertura de salmón  
Risotto setas con burger de vieira y calamar  
Mini burger  
Bacalao en brandada con tomate hidratado

### *Cremas frías*

Crema de pepino con gazpacho al Emmental  
Gazpacho de centollo con hilo de puerro frito  
Crema de sandía

### *Cremas calientes*

Parmertier de mejillón  
Crema de coliflor con puré de tomate  
Crema de espárragos blancos y verdes  
Crema de bacalao con hilo de vizcaína  
Crema de almendras

### **Entrantes**

Nuestro parfait de foie

\*\*\*\*

Hojaldre con hongos y foie salteado, con su compota  
de manzana ácida al vinagre de Módena

## **Pescados**

Lomo de lubina sobre rissoto de calamar y alioli de su tinta

\*\*\*

Lubina a la plancha en vinagreta tibia y compota de tomate natural

\*\*\*

Lomo de rodaballo con emulsión de marisco y crema de calabaza

\*\*\*

Lomos de rape sobre lecho de setas y salsa fina de sidra

\*\*\*

Lomos de rape y cigala sobre salsa de necoras

\*\*\*

Mero a la plancha con crujiente de verduras y puré de tomate

\*\*\*

Lomo de bacalao confitado al aceite de oliva virgen

## **Carnes**

Lomo de cierva al vino tinto

\*\*\*

Cochinillo asado (dos cocciones)

\*\*\*

Muslo de pato sobre lecho panadera y pera al vino

## **Postres**

Tartita de arroz con leche

\*\*\*

Tarta Millenium

\*\*\*

Tarta Quark

\*\*\*

Cre moso de chocolate o Banf

\*\*\*

Tarta Sacher



## *Otros Sorbetes*

Frutos rojos y vinagre balsámico

\*\*\*

Naranja sanguina

\*\*\*

Limón-lima hierbabuena

\*\*\*

Mango- fruta de la pasión

\*\*\*

Vino tinto

\*\*\*

Mojito

## **Menú Infantil**

Surtido Ibéricos

\* \* \*

Fritos variados

\* \* \*

Chuletillas cordero leche  
con patatas fritas

o

Medallones de solomillo

\* \* \*

Tarta. Helado

### **BEBIDAS**

Agua y refrescos