



## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

### **Especialidades Frías**

*Volcán de Guacamole y Mejillones rotos .*

*Ensaladilla cremosa con Atún y Algas de mar.*

*Salmorejo, Jamón y Pistachos .*

*Humus de Remolacha y su chips crujiente*

*Tartar de Tomate, cremoso de Burrata y Brotes anisados .*

### **Especialidades Calientes**

*Croquetas caseras ibéricas*

*Tacos de Salmón asado, Aguacate a la brasa y Tártara .*

*Selección de Cremas de temporada y sus Toppings*

*Mini -burguer de Vaca Vieja con Mayo Kimchi*

*Portobelos rellenos de Morcilla ibérica Nueces y emulsion de Clementina .*

### **Bodega**

*Vinos Blanco y Tinto*

*Cerveza, Agua Mineral, Refrescos*

*Duración del servicio: 45 minutos.*



## REFUERZO COCKTAIL

### **Especialidades Frías**

*Pan Bao Trufado con Carpaccio de Buey*

*Salmón curado en Cítricos y Aliño Asiático*

*Mousse de Foie y Gelatina de Manzana Verde*

*Brandada de Bacalao, Crispy de Cebolla y Wonton*

*Gazpacho Verde con Almejas al natural y Tartar de Manzana*

Suplemento por persona: 20,00 €

### **Especialidades Calientes**

*Alcachofa Romescu*

*Pulpo Ahumado y Mole Amarillo*

*Brioche Pibil y Emulsión de Yuzu*

*Taco de Pato Confitado y Crema Agria*

*Minigofre de Patata, Trompeta Negra,*

*Papada Ibérica y Huevo Codorniz*

Suplemento por persona: 20,00 €

Bodega

Vinos Blanco y Tinto

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

Duración del servicio: 90 minutos.



## **Menú Mencía**

*Crema Vivaldi*

\*\*\*

*Bacalao Confitado con Espuma de Coliflor  
y reducción de Tomates Negros*

\*\*\*

*Sorbete de la Pasión*

\*\*\*

*Solomillo Ibérico con Setas de Temporada  
y emulsión de Miel y Romero*

\*\*\*

*Postre y Tarta Nupcial*

\*\*\*

*Bodega*

*Vino Blanco, Vino Tinto*

*Cervezas, Refrescos, Agua Mineral*

*Cava, Café y Licores*

\*\*\*

**\*\* Precio por persona: 95,00 € (IVA incluido).**



## Menú Merlot

*Verduritas de Temporada Asadas  
Terciopelo de Queso Ahumado y de Sal de Vino*

\*\*\*

*Lomo de Lubina  
con Beurre Blanc de Champagne y Bimis al vapor*

\*\*\*

*Sorbete de la Pasión*

\*\*\*

*Centro de Solomillo de Vaca madurada y Jugo Trufado*

\*\*\*

*Postre y Tarta Nupcial*

\*\*\*

*Bodega  
Vino Blanco, Vino Tinto  
Cervezas, Refrescos, Agua Mineral  
Cava, Café y Licores*

\*\*\*

*\* Precio por persona: 125,00 € (IVA incluido).*



## Menú Monastrell

*Foie Fresco con Emulsión de Higos  
y Perlas de Aceite Picual.*

\*\*\*

*Lomo alto de Corvina salvaje  
y Carpaccio tibio de Vegetales*

\*\*\*

*Sorbete de la Pasión*

\*\*\*

*Cordero Lechal a baja temperatura  
con emulsión de Ajo Negro*

\*\*\*

*Postre y Tarta Nupcial*

\*\*\*

*Bodega*

*Vino Blanco, Vino Tinto*

*Cervezas, Refrescos, Agua Mineral*

*Cava, Café y Licores*

*\* Precio por persona: 155,00 € (IVA incluido).*



## **Menú Infantil**

*Entremeses Infantiles*

*(Croquetitas, Calamares Andaluza, Fingers)*

\*\*\*

*Chuletillas de Cordero*

*Patatas Fritas*

\*\*\*

*Postre y Tarta Nupcial*

\*\*\*

*Bebidas*

*Refrescos y Agua Mineral*

**\*\* Precio por niño: 35,00 e (IVA incluido)**

*Este menú está indicado para niños de hasta 10 años*



# Selección de Postres y Tartas Nupciales

## Selección de Postres

*Lemon Pie*

*Mousse de Chocolate*

*Mousse de Frutos Rojos*

*Tartaleta de Frutos del Bosque*

*Mousse de Mascarpone y Mango*

## Selección de Tartas

*Trufa*

*Paulova*

*Chocolate*

*San Marcos*

*Saint Honoré*



## Fiesta Posterior

### Discoteca móvil

- Servicio desde: 750,00 €

### Barra libre marcas habituales:

- Precio por persona 2 horas: 25,00 €
- Precio por persona 3 horas: 30,00 €

### Observaciones:

IVA incluido en las tarifas indicadas.

*La barra libre se deberá contratar por el mismo tiempo que se contrate el servicio de discoteca móvil.*

*La barra libre se facturará sobre todos los invitados al Banquete.*

*Una vez transcurridas las horas contratadas de Fiesta posterior, se deberá abandonar el Hotel.*



## Detalles para los Novios

- *Pruebas de Menú*
- *Bodas de mínimo 75 comensales, invitación para 4 personas.*
- *Bodas de mínimo 120 comensales, invitación para 6 personas.*
  
- *Minutas Impresas.*
- *Parking gratuito 4 plazas el día del Banquete.*
- *Centros de Flores naturales en todas las mesas.*
- *Noche de Bodas en Habitación Superior con detalle VIP y Desayuno Buffet al día siguiente.*