

MENÚS BODA

GRAN CÓCTEL DE BODA

Duración aproximada 90 min.
(Igual para las 3 opciones de menú)

SNACK

Árbol crujiente de frutos secos.

TAPAS FRÍAS

Pularda en escabeche ligero.

Cerezas de foie al Pedro Ximénez y pan de especias.

Salmón marinado con cobertura de remolacha.

Corte de queso Camembert trufado.

Salmorejo de tomates seleccionados con frutos rojos.

Cucharita de ceviche de zamburiñas con leche de tigre de mango.

TAPAS TRADICIONALES

Cazuela de solomillo de cerdo al ajillo con tomillo.

Croquetas de jamón ibérico de bellota.

Mini patata confitada con salsa picante.

Mini hamburguesas de solomillo a la parrilla.

Buñuelos de bacalao a la antigua usanza con ali-oli de ajo asado.

TAPAS RENOVADAS

Langostinos crujientes Robuchon.

Bombón de pollo en tempura Thai.

Mini Brioche de gambas al ajillo.

Saam de cazón en adobo malagueño.

Mini taco de costillas a la barbacoa de Bourbon.

BEBIDA DURANTE EL CÓCTEL

Cerveza, vino blanco, vino tinto, refrescos y agua mineral.

NOTA:

Las tapas del cóctel podrán ser sustituidas por motivos de estacionalidad de los productos o faltas de abastecimiento ajenas a la empresa.

MENÚ HINOJO

ENTRANTES A ELEGIR:

1. (OPCIÓN FRÍA): Sopa fría de melón y cítricos con salmón ahumado y crujiente de pan sardo.
2. (OPCIÓN CALIENTE): Consomé de buey con sus raviolis de trufa y hongos.

PLATO PRINCIPAL

Bombón de cordero con jugo de ajillos y patata al estilo Gerard.

POSTRE

Cheesecake al vapor con crumble de chocolate y helado de yogur griego.

Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)

Vino tinto: Eguren Ugarte Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

90€ por persona (IVA incluido)



MENÚ LAUREL

ENTRANTES A ELEGIR:

1. (OPCIÓN FRÍA): Gazpacho de cerezas con tartar de atún rojo de Almadraba.
2. (OPCIÓN CALIENTE): Emulsión de puerros y foie con langostinos de Sanlúcar de Barrameda.

PLATO PRINCIPAL

Cilindro de cochinillo con su piel crujiente y cebollitas glaseadas.

POSTRE

Cristal de mango y chocolate con sopa de dulce de leche.

Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)

Vino tinto: Eguren Ugarte Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

100€ por persona (IVA incluido)



MENÚ AZAFRÁN

ENTRANTES A ELEGIR:

1. (OPCIÓN FRÍA): Salmorejo de fresas con dados de bogavante y piriñaca.
2. (OPCIÓN CALIENTE): Raviolis de bogavante y langostinos con suquet de sus corales.

PLATO PRINCIPAL

Lomo de merluza del Cantábrico con salsa muselina y carabinero.

SEGUNDO PLATO

Tournedó de solomillo a la brasa con jugo de uva garnacha y duxelle de setas.

POSTRE

Esfera de Ferrero Rocher con sopa delicada de vainilla.
Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)

Vino tinto: Eguren Ugarte Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

120€ por persona (IVA incluido)



MENÚ INFANTIL

PLATO ÚNICO COMBINADO

Croquetas de jamón ibérico.

Mini Nuggets de pollo.

Pizza de jamón York y bacon.

Hamburguesa de ternera con queso y bacon con
patatas fritas.

POSTRE

Maceta de helado con tierra de oreo de chocolate.

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



RESTAURANTE Y PASEO