

MENÚS DE BODA 2019



**EL
ROMERAL**

ya
· CATERING ·



Departamento
de atención al
cliente

clientes@cateringya.com

Teléfono: 966 446 555

Móvil: 670 314 842

HOLA PAREJA!

Empieza la cuenta atrás para vuestra boda... sabemos que comenzáis una etapa llena de incertidumbres, emociones, nervios, pero, sobre todo, serán unos meses de mucho amor, complicidad y satisfacciones.

Queremos formar parte de esta etapa y de vuestro gran día; queremos ser el catering de vuestra boda. ¿Por qué?

- Porque tenemos 40 años de experiencia y en este tiempo hemos cumplido los sueños de muchas parejas.
- Nos esforzamos para que vuestra boda sea tal y como la habéis imaginado. Por eso, la personalizamos para que sea única.
- Disponemos de un equipo altamente competente que va a hacer que os sintáis muy bien desde el primer día.
- Nos encanta cuidar los detalles
- Disponemos de todos los permisos sanitarios para ofrecerte la seguridad y la calidad que vosotros y vuestros invitados merecéis.
- Porque nos apasiona nuestro trabajo y nos encanta **Finca El Romeral**

Tenemos mucho que ofreceros y estamos deseando conoceros. ¿Hablamos de vuestra boda?

Menús Nupciales

Os presentamos nuestros menús de boda y os detallamos las condiciones de contratación.

EL MENÚ INCLUYE

- **Alquiler de la finca.** Precio calculado para un mínimo de 130 comensales. Si no se alcanza este número habrá que abonar 22€ por comensal hasta llegar al mínimo exigido.
- **3 horas de barra libre.** Incluye combinados de bebidas de primeras marcas, gintonics preparados y mojitos.
- **Equipo de música con DJ** durante 6 horas desde el inicio del evento; sonorización de las zonas de ceremonia, cocktail, banquete y barra libre; puente de luces y microfonía
- Doncella para la limpieza de los baños y cestas con productos de baño
- Menú personalizable: Te presentamos varias estructuras diferentes y un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto.
- Adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...
- Mantelería a elegir (blanca, estampado floral y tela saco) y fundas de sillas en blanco. Podéis cambiar la silla básica por silla tiffany o crossback por 3,50€/persona.
- Arreglos florales en las mesas (varios modelos a elegir según flor de temporada)
- Prueba de menú para 6 personas. Si el número de invitados es inferior a 100, la prueba se realizará para 4 personas. La prueba de menú se realizará con al menos 6 meses de antelación según el calendario establecido por Catering Ya.
- Coordinador del evento y del protocolo.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Minutas personalizadas (menú impreso).
- Seating personalizado y números de mesa
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería
- Transporte de nuestros equipos hasta la finca

EL MENÚ NO INCLUYE

- Hora extra barra libre: 3,00€/ hora por invitado adulto.
- Servicios auxiliares gastronómicos y externos (que encontraréis al final del dossier)
- 10% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

1º pago: 1.000€ para reserva de fecha.

2º pago: 80% del total, 10 días antes del banquete.

3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Para empezar...

COCKTAIL

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de gambas con emulsión de ajo negro
Corazón de alcachofa rellena de marisco, gratinado con muselina sobre suquet de gambas
Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie

Sorbete de piña colada

PLATO PRINCIPAL

Centro de cordero deshuesado confitado al romero y cous cous con pasas
o
Lubina a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza

POSTRE

Amor al chocolate

Corte de tarta nupcial y degustación al centro de la mesa con el café.

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 0

7 platos cocktail
3 entradas centrales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

89,90



¿Quieres una mesa de cervezas especiales para el cocktail? ¡Pregúntanos!

Para empezar...

COCKTAIL

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Cucuruchos de fingers de pollo con salsa tikka masala
Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico al corte con palitos de pan, panecillos y aceite ecológico
Fuente de queso estilo "Fondue"

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL

Meloso de ibérico en pan brioche y salsa Oporto
o
Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico

POSTRE

Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 1

5 platos cocktail
2 Estaciones temáticas
4 entradas centrales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

95,90



Puedes ver todos nuestros platos en www.cateringya.com/platos

Para empezar...

COCKTAIL

Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
Mini coca de atún con escalibada y vinagreta de pesto
Brocheta solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Cucuruchos verduras en tempura con salsa romescu
Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa de quesos, 8 tipos, con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas
Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases
Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
Huevos de codorniz: a la mallorquina y con patatas y jamón

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Ceviche de langostinos con leche de tigre
Virutas de lomo ibérico sobre hojaldre con escalibada
Canelón de carrillera confitada, trufas y setas "enoki"
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

Sorbete de limón al cava

PLATO PRINCIPAL

Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cous cous con pasas o
Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva

POSTRE

Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente

Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 2

5 platos cocktail
4 Estaciones temáticas
4 entradas centrales
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

100,50



¿Quieres incluir un resopón? Elige entre nuestras opciones calientes y frías

Para empezar...

COCKTAIL

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
Envoltorio crujiente de provolone al orégano
Samosas de pollo al curry
Micro hamburguesa de pollo al curry

ESTACIONES TEMÁTICAS

Mesa fresca: mini ensalada César, ensaladita de mango,
gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón
Arroz meloso marinero en cazuelitas
Brochetas de pescado: brochetas de atún de ijada y brochetas
de salmón en salsa kabayaki
Mesa andaluza

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Panocota de idiazábal con mermelada de tomate cherry
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

ENTRADA INDIVIDUAL

Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima

Sorbete de mojito con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena
y salsa de vino tinto
o

Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto manchego

POSTRE

Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá y helado de leche merengada

Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 3

6 platos cocktail
4 Estaciones temáticas
2 entradas centrales
1 entrada individual
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

102,50



¿Un toque fresco antes de vuestra ceremonia civil? Podemos hacer la recepción de tus invitados con granizados

Para empezar...

COCKTAIL

Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja
Piruleta de atún de ijada teriyaki
Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX
Langostino envuelto en pasta crujiente

ESTACIONES TEMÁTICAS

Fuente de queso estilo "Fondue"
Bocatas de calamares en pan de tinta
Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

Vinos, refrescos, vermouts y cervezas en cubos de zinc con hielo

En mesa...

ENTRADAS CENTRALES

Ensalada templada de confit de pato, nueces, cherry y balsámico
Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX
y cebolla caramelizada a la cerveza negra
Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazábal
Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie

Mariscada central (quisquilla, cigala y gamba roja) presentada en piña

Sorbete de daikiri cocktail

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto,
puré de patata violeta y brotes verdes
o
Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar

POSTRE

Tulipa bañada en chocolate negro con helado artesano y teja de almendra
Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y cava (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones. En bodas de verano, café y limón granizado.

Menú 4

4 platos cocktail
3 Estaciones temáticas
4 entradas centrales
Mariscada central
Sorbete
Plato Principal
Postre
Degustación tarta

102,50



¡Nuestro servicio de barra libre incluye mojitos y gintonics preparados!

Y para los más pequeños, nuestro menú infantil...

ENTRADAS INDIVIDUALES

Patatas
Aceitunas
Almendras
Jamón y queso
Nugets de pollo

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa con patatas fritas

POSTRE

Helados (Calipos y conos)
Chuches

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante todo el evento

Menú

5 entradas individuales

Plato Principal

Postre

30€



Si necesitáis monitores infantiles o hinchables, ¡podemos ayudaros a conseguirlos!

Listado de Platos

A continuación encontrarás nuestra propuesta de platos para 2019. Para confeccionar tu menú, solo tienes que elegir una estructura y seleccionar tus platos favoritos en este listado.

Cocktail

Suplemento

FRIOS:

1. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
2. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
3. Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
4. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
5. Cucharita de tartar de atún rojo, aguacate, anchoas y salsa tepanyaki
6. Cucharita de milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
7. Cucharita de milhojas de manzana y foie caramelizado
8. Cucharita de pastel de bogavante con salsa de caviar
9. Cucharita de tataki de atún con salsa oriental y guacamole
10. Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja **NEW**
11. Macarons de foie
12. Macarons rosas rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
13. Marinera de regaña de cristal, ensaladilla de marisco y langostino **NEW**
14. Mini coca de atún con escalibada y vinagreta de pesto **NEW**
15. Mini marinera con anchoa
16. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano, aceite y rúcula
17. Spanish Makis (jamón ibérico y queso y de calamares a la romana con alioli negro)
18. Dumplings de langostino con salsa ponzu **NEW**.....0,60€

CALIENTES:

1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brocheta de pollo yakatori / yakiniku (barbacoa)
3. Brocheta de rape, bacon y salsa romescu
4. Buñuelo de bacalao con mayonesa de yozu
5. Chupito de crema de foie y confit de pato **NEW**
6. Chupito de espuma de boletus y meloso de ibérico **NEW**
7. Cola de langostino con crujiente de quicos y salsa romescu
8. Cola de langostino en tempura con mayonesa de wasabi
9. Crujiente de morcilla de cebolla
10. Crujiente de morcilla y sobrasada
11. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
12. Cucharita de arroz negro con ali-oli suave
13. Cucharita de pulpo gratinado
14. Cucurucho de Tempura de verduras son salsa romescu
15. Cucurucho de cazón en adobo
16. Cucurucho de fritura de chipirones con harina de garbanzo y salsa cajún **NEW**
17. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
18. Envoltorio crujiente de provolone al orégano
19. Langostino envuelto en pasta crujiente
20. Micro focaccia de orégano con brie y jamón serrano
21. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
22. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup
23. Micro hamburguesa de pollo al curry
24. Mini burger de atún con wakame y mayonesa de soja **NEW**
25. Mini caramelito de carrillera y foie
26. Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole
27. Piruleta de atún de ijada teriyaki
28. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
29. Cucharita de risotto de ceps y parmesano
30. Samosas de pollo al curry
31. Sobrecito de pasta filo con bacon, queso y cebolla caramelizada

32. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX	Suplemento
33. Yakitori de pollo sobre cous cous NEW	0,60€
34. Mini coca de pulpo gratinada NEW	0,60€
35. Gamba roja en suquet.....	0,60€

Estaciones temáticas

FRIAS:

	Suplemento
1. Jamón ibérico al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos) (100 pax)	
2. Mesa de quesos: 8 tipos: gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de cabra al vino (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)	
3. Mesa fresca: mini ensalada César con pollo, ensaladita de mango, bacon, nueces, gazpacho de frambuesa, salmorejo y sopa de melón con virutas de jamón	
4. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (+100 pax).....	6,00€
5. Mesa de quesos "La Despensa de Andrés" (-100 pax)	8,50€
6. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos) (100 pax).....	1,00€
7. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi.....	1,00€
8. Ahumados y Marinados: salmón a la trufa, salmón marinado a lima, bacalao ahumado, pez espada ahumado con toque de jengibre, crujientes de bacalao, tostas y salsa de yogurt.....	1,00€
9. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases.....	1,00€
10. Ostras gallegas.....	3,00€

CALIENTES:

	Suplemento
1. Americana: mini burger y mini hotdog con sus toppings a gusto del invitado	
2. Arroz meloso marinero en cazuelitas (mejillón, gamba, calamar, atún) acabado de cocinar delante de los invitados	
3. Bocatas de calamares: en pan de tinta, mayonesa de cebollino y calamares a la andaluza	
4. Brochetas de pescado: brochetas de atún de ijada y brochetas de salmón en salsa kabayaki	
5. Fuente de queso estilo "fondue" (pan tostado, salchichas, taquitos de lacón, champiñones enteros...) NEW	
6. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX	
7. Huevos de codorniz a la mallorquina con patatas y jamón	
8. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y chanquete	
9. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)	
10. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa	
11. Platito de arroz: arroz negro, arroz a banda o fideuá de señoret (a elegir dos variedades)	
12. Tacos al pastor NEW	
13. Tataki de atún, salsa de soja y sésamo	
14. Tosta de foie: tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon	
15. Tosta de queso de cabra caramelizada elaborada delante de los invitados	
16. Mesa gallega: pulpo a feira.....	1.00€
17. Mesa de navajas y almejas a la plancha.....	2.00€
18. Zamburiñas: aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico.....	1,00€

Nota: En el caso de que el evento tenga menos de 100 comensales, no habrá estaciones temáticas sino que estos platos se servirán por los camareros en bandejas, del mismo modo que el resto de los platos de cocktail. En caso de querer mantener el servicio de estaciones temáticas, se aplicará un incremento de 1,50€ por persona. No se realizarán estaciones temáticas si el evento no alcanza el mínimo de 60 comensales.

Ensaladas (corresponden a una entrada individual o central)

FRÍAS:

Suplemento
Central/ Individual

1. Ensalada César con salmón marinado y nueces
2. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce
3. Ensalada de queso de búfala, tomates y vinagreta de pesto
4. Ensalada de rúcula, langostinos y parmesano
5. Ensalada de salmón ahumado, queso finas hierbas, frutos secos y vinagreta de frutos rojos
6. Ensalada de escarola, puré de mango, frutas de la pasión y perdiz escabechada.....0,60/1,00€

CALIENTES:

7. Ensalada templada de confit de pato, nueces, cherry y balsámico
8. Ensalada templada de pollo de corral, verduritas (individual) **NEW**
9. Ensalada de magret de pato, mango, nueces, sardinas ahumadas y vinagreta de trufa.....0,60/1,00€
10. Ensalada templada de langostinos con pilpil, zarangollo y suquet de gambas.....0,60/1,00€
11. Ensalada templada de pulpo con aceite de pimentón y fondo de patata confitada.....0,60/1,00€

Entradas centrales

FRÍAS:

Suplemento

1. Carpaccio de gambas con emulsión de ajo negro **NEW**
2. Carpaccio de lomo de buey con aceite trufado, rúcula y parmesano
3. Coca de atún con escalibada, vinagreta de pesto y polvo de mojama **NEW**
4. Corte de regañá de cristal y ensaladilla de mariscos **NEW**
5. Milhojas de manzana y mousse de foie caramelizado
6. Panacota de idiazábal con mermelada de tomates cherry
7. Panacota de trufa con mermelada de bacón y cebollita con tostas crujientes **NEW**
8. Rueda de ibéricos de Guijuelo
9. Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
10. Taco de mousse de foie con quicos a las tres mermeladas
11. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
12. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada a la cerveza negra
13. Virutas de lomo ibérico sobre hojaldre con escalibada **NEW**
14. Coca de pulpo gratinada **NEW**.....1,00€
15. Ceviche de langostinos con leche de tigre **NEW**.....1,00€
16. Jamón ibérico y queso de oveja.....1,00€
17. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico1,00€
18. Tartar de atún, aguacate, wakame y salsa teriyaki.....1,00€
19. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores1,00€

CALIENTES:

Suplemento

1. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo a baja temperatura **NEW**
2. Canelón de bogavante con pasta wanton y suquet de mariscos **NEW**
3. Canelón de carrillera confitada, trufa y setas "enoki" **NEW**
4. Canelón de pollo de corral con foie y setas con bechamel de parmesano **NEW**
5. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
6. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
7. Corazón de alcachofa rellena de mariscos, gratinado de muselina sobre suquet de gambas **NEW**
8. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de Idiazábal
9. Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
10. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
11. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
12. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
13. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
14. Pulpo y alcachofitas baby con salsa de orégano

15. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
16. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
17. Setas salteadas con mantequilla de hiervas, trufa y huevo poché **NEW**
18. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
19. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (1 unidad)
20. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX **NEW**.....0,60€

Entradas individuales

1. Arroz negro meloso con brocheta de calamar
2. Arroz meloso marinero con gamba roja
3. Canelón relleno de carrilleras y foie con bechamel de hongos
4. Caramelito de merluza, gambas y puerro sobre suquet de gambas
5. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie
6. Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema Idiazábal
7. Foie a la sal con cama de membrillo y crema de romero y piñones
8. Huevos a baja temperatura con puré de patata violeta, foie y setas **NEW**
9. Mini musaka de calamarcitos y gambas sobre su suquet
10. Mini timbal de alcachofas y pulpo con salsa de orégano
11. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patatas paja
12. Rascacielos de verduras, salmón queso de cabra y salmorejo
13. Risotto trufado de hongos, jamón ibérico e idiazábal
14. Tartar de atún con teriyaki, wakame y huevas de trucha
15. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate con casé, papaya, huevas de trucha y flores
16. Tosta de foie a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de PX **NEW**
17. Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima (2 unidades) **NEW**

Mariscos

1. Ensalada de bogavante.....consultar (según mercado)
2. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)..... consultar (según mercado)
3. Marisco individual (4 quisquillas. 3 gambas y 1 cigala).....consultar (según mercado)
4. Rueda de langostino y quisquilla o Rueda de quisquilla.....consultar (según mercado)

Sorbetes

Daikiri cocktail/ Manzana Granny Smith/ Coco-lima/ Agua de Valencia/ Frutas de la pasión/ Limón al cava/ Mandarina/ Mojito/ Piña colada/ Sandía/ Frutos de bosque

Carnes

Suplemento

1. Carrilleras ibéricas al vino tinto con puré de patata natural, chips de boniato y brotes
2. Centro de cordero deshuesado confitado al romero, cuscús con pasas
3. Meloso de ibérico sobre pan brioche y salsa Oporto **NEW**
4. Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto **NEW**
5. Secreto de ibérico a baja temperatura al Oporto sobre goulash de setas **NEW**
6. Secreto de ibérico de bellota a baja temperatura, hummus de berenjena, salsa de vino tinto
7. Solomillo ibérico con salsa de Foie/ Oporto / PX, puré de calabaza, chip de chirivía y brotes
8. Solomillo ibérico relleno de panceta ibérica y setas con salsa Oporto, puré de patata violeta y brotes verdes
9. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
10. Carrillera de buey al vino tinto puré de patata violeta.....2,00€
11. Solomillo de ternera al PX con patatas confitadas al tomillo4,00€
12. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa Oporto, puré de calabaza y chips de yuca.....5,00€

Nota: la proporción en el plato principal será de 80% carne, 20% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

Pescados

Suplemento

1. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
2. Bacalao confitado con sus pieles crujientes, mojete de atún y wakame
3. Bacalao gratinado con muselina suave sobre pisto de verduras
4. Bacalao sobre ajo arriero y virutas de jamón **NEW**
5. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
6. Lubina a la lima en papillote de hoja de banana y palomitas de mostaza
7. Merluza sobre cama de espárragos y romescu
8. Merluza al horno con cebollita morada, cilantro y pimientos ahumados **NEW**
9. Mero con crema de erizo y habitas baby **NEW**
10. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
11. Rollos de dorada rellenos de verduras y gambitas sobre crema de mejillones **NEW**
12. Rollitos de mero rellenos de marisco gratinado con ajo suave y tinta de calamar
13. Corvina a la plancha con goulash de setas y velo crujiente **NEW**.....1,00€

Postres

Suplemento

1. "Amor al chocolate": ganache de chocolate, brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Copa de mousse de yogur, chocolate blanco, mango y quicos
3. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
4. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
5. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
6. Tarta de manzana con base de galleta y dulce de leche **NEW**
7. Timbal de tres chocolate, culis de maracuyá, helado de leche merengada
8. Tulipa de helado de galletas María y salsa de chocolate
9. Coulant de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada1,00€
10. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar).....1,00€
11. Milhoja de hojaldre invertido con helado de frutos del bosque.....1,00€
12. Milhojas con crema de chocolate y helado artesano **NEW**.....1,00€
13. Torrija caramelizada con helado de turrón y salsa toffee.....1,00€

Servicios Auxiliares Gastronómicos

MESAS DE RECEPCIÓN:



Si vais a hacer **ceremonia civil**, podemos montar mesas de recepción para que tus invitados tomen un refrigerio antes de vuestra llegada. Disponéis de:

- **Mesa de limonadas y aguas de sabores** (jarras con limonada clásica y limonada rosa + dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y lima). 1,5€/ INVITADO
- **Mesa de mini milhojas artesanas de crema pastelera montadas en directo.** 3,00€/ INVITADO
- **Mesa con quintos** en cubos de zinc. 1,00€/ INVITADO
- **Mesa con copa de cava:** 1,5€/ INVITADO.



MESAS ESPECIALES DE BEBIDAS DURANTE EL COCKTAIL:

Si sois amantes de las cervezas o del tradicional vermut, quizás os apetezca darle un protagonismo extra a vuestras bebidas preferidas, por eso os proponemos los siguientes montajes extra:

- **MESA DE CERVEZAS** (diferentes marcas de cerveza presentadas en barreños de zinc. Se acompañará con papas, aceitunas, fuet y frutos secos) 2,00€/ INVITADO
- **MESA DE VERMUT** (dispensadores con tres clases de vermouths. Se acompañarán con papas, aceitunas, fuet y frutos secos): 2,00€/ INVITADO



BARRA LIBRE

Montaje y servicio de barra libre. Además de una amplia variedad de bebidas de **primeras marcas**, tendréis **gintonics preparados y mojitos**: 3.00€/HORA/ INVITADO ADULTO

RESOPÓN

RESOPÓN SALADO: con taquitos de tortilla de patata, piquitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas y montaditos de fiambre. 4,00€/PERSONA

- **RESOPÓN DULCE Y SALADO:** piquitos variados, mini croissants de txistorra, montaditos de fiambre, chupitos dulces variados y brochetas de fruta. 4,00€/PERSON
- **MOMENTO DULCE:** Mini milhojas artesanas de crema pastelera montadas en directo. 3,00€/ INVITADO
- **BUFFET DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS:** realizado a modo show cooking delante de los invitados. 6,00€/PERSON
- **BUFFET DE MONTADITOS CALIENTES "CLASICOS".** 6,00€/PERSONA



Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para al menos el 50% de los invitados en caso de bodas en horario de cena y, para al menos el 75% de invitados en bodas de mediodía.

Servicios Auxiliares Externos

CEREMONIA CIVIL

Si necesitáis ayuda para organizar vuestra ceremonia civil, disponemos de empresas colaboradoras que pueden ayudaros a realizar evento de vuestros sueños. Contamos con de **packs de decoración** desde 400€ y **maestros de ceremonias** desde 300€, preguntanos y te informaremos de todo.

MOBILIARIO Y DECORACIÓN

Sillas especiales, carpas, entoldados, mobiliario chillout, mantelerías estampadas, mesas rústicas, rincones temáticos... Contamos **proveedores de confianza** y de alta calidad para ayudaros a aportar vuestro toque más personal

GRUPOS DE MÚSICA, DJ Y EQUIPOS DE SONIDO

La sonorización de tu ceremonia, amenización para el cocktail y el servicio de disco móvil para tu barra libre. Consúltanos y os ayudaremos a coordinar las notas musicales de vuestro evento.

ALQUILER DE FOODTRUCK

¿Te gustaría darle un toque diferente a tu cocktail o resopón? Una Foodtruck con estilo es el complemento perfecto para un día tan especial.

