



Bienvenidos a nuestro mundo.....

Momentos inolvidables.

Los momentos son fotos que toma el corazon de esos momentos que permaneceran siempre con nosotros despues de momentos magnificoss solo quedan momentos inolvidables.

En la vida existen momentos incomparables y personas inolvidables y cosas inexplicables .

Despues de los buenos momentos, quedan inolvidables recuerdos.

Los buenos momentos son cortos por eso hay que disfrutarlos.

El valor de las cosas no esta en el tiempo que duren, sino en la intensidad con que sucedan.

Nosotros os daremos esos momentos, nos acompañas?



Elabora tu Cocktail.

Coktail picoteo.....13,00€

1 show cooking

3 aperitivos

Coktail premium....15,00€

2 Show cooking

5 aperitivos

Coktail gourmet 21,00€

2 Show cooking

9 Aperitivos

Servicios incluidos

Bebidas en el coktail de bienvenida.

Menús especiales previo aviso.(intolerancias,alergias,veganos,vegetarianos...

Tarta nupcial ficticia Sorbete a elegir completa. Disposición de todas nuestras instalaciones.

Servicio de protocolo durante todo el evento.

Seeting de los invitados

Minuta informativa

Aparcamiento privado

Degustación de menú para 6 personas (mas de 100 adultos)

Degustación para 2 personas (menos de 100 Adultos).

Servicios no incluidos

Barra libre 3H. 13,00€

Hora extra de barra libre 500,00€ Dj Incluido

Servicio de Dj 500,00€(inicio coctel hasta fin de las 3 horas)

Impuestos SGAE 210,00€

Centros florales

Decoración ceremonia

Decoración Floral ceremonia

Limpieza y recogida de ceremonia 240,00€





Coctel de Bienvenida

Sow cooking

Gambas al ajillo

Mini hamburguesas

Degustación de brochetas de pollo

Huevos revueltos con trufa

Aperitivos

Tartar de atún rojo con guacamole.

Nachos con queso.

Nachos con guacamole.

Degustación de croquetas.

Patatas Brava.

Conos de calmares a la romana.

Coca de mollitas con trufa.

Tartaleta de mantequilla trufada con ternera salteada

Pollo ,curry rojo,coco y cacahuets

Tartar de gambas con citricos

Fondu de queso camembert y chistorra.

Crema de calabaza y trufa.

Burrito de romana,gambas y aguacate aliñado

Crujiente de gambas.

Mini burritos mixtos.

Degustación de salmorejos y gazpachos

Tortilla española

Mini pita de carne mechada

Giozas vegetales con salsa de soja

Bolitas de bao con pato pekin





Mesas temáticas

Cortador de jamón Ibérico 700,00€.

Mesa de quesos, membrillo, tomate natural 7,50€.

Pulpo a la plancha con cremo de patata 6,00€.

Zamburiñas a la plancha 4,00€ unid.

Tataki de atún y salmón 6,00€.

Embutidos de la zona y salazones 5,50€.





Elabora tu menú

Entrantes Fríos

Torres de jamón Ibérico al corte y Queso Manchego 6,00€

Torres de Jamón, lomo y Queso Manchego 7,00€

Terrina de Foie con manzana en tres texturas 6,50€

Terrina de foie con membrillo y almendras caramelizada 6,50€

Tartar de salmón ahumado con aguacate ,tomate natural. 6,00€

Ensaladas frías y calientes

Ensalada templada de gambas ajillo y crujiente de jamón con mango fresco 6,00€

Ensalada de Burrata acompañada de baby leaf, frutos secos, pesto verde 5,50€

Tomate de temporada relleno de melva, hinojo, apio y crujiente de apio 5,50€

Ensalada de mar y montaña, salteado de cebolla tierna y vinagreta de cítricos 6,00€

Ensalada de rulo de cabra caramelizada, vinagreta de higos y Módena 5,50€





Entrantes centro de mesa

Taco de atún braseado con salsa teriyaki, cama de cebolla pochada y sésamo tostado 9,00€

Taco de salmón a la plancha con verduritas al wok y salsa de sésamo tostado 8,00€

Zamburiñas a la plancha con vinagreta de apio-lima 8,00€ (2Unid)

Salteado de pulpo y ajetes con cremoso de pimentón de la vera y cebolla caramelizada 9,00€

Salteado de secreto ibérico con cremoso de patata, pimientos verdes y cebolla caramelizada 8,50€

Ravioli de pato y setas con salsa de boletus y manzana 7,50€

Alcachofas confitadas con suquet de mariscos y aliño de gambas, jamón y ajillo 8,50€.

Roll tempurizado ,setas ,espárragos, queso crema y gambitas con crema de soja y huevas de tobiko 9,00€.

Entrantes individuales

Huevos confitados en Aove, foie al ala plancha y trufa negra 11,00€

Concha de vieiras gratinada con suave de tinta de calamar 8,00€

Canelón de pasta fresca relleno de setas e ibéricos, salsa de boletus y polvo de jamón 9,00€

Canelón de pasta fresca relleno de mariscos, salsa de arroz a banda y tinta de calamar 9,50€

Coca de jamón ibérico, tomate natural y salteado de setas 10,50€

Salteado de setas estofadas, trufa y huevo confitado con patata paja 1 2,00€

Taco de atún al punto rebozado con kikos, cremoso de raíz de apio y kimchi

11,00€

Alcachofas rellenas de jamón y ajillo, gratinadas y crema de verduras ,polvo de kikos 9,50€





Del Mar

Fideua marinera acompañada de pescado de lonja y salsa verde de albahaca 22/13€

Lubina a la plancha con su ajillo de ibéricos, patatas pochadas al vino blanco 19,00/11,50€

Merluza a la plancha con crema de tinta de calamar y salteado de verduras de temporada 20,00/12,00€

Bacalao confitado con su pil-pil de espárragos verdes y alcachofa salteada 20,00/12,00€

Salmón braseado con salsa teriyaki, cremoso de sésamo y verduras al wok 18,00/10,00€

Rodaballo a la plancha con refrito de ajos tiernos e ibéricos ,crema de verduras y pimientos del piquillo 23,00/13,50€

De la Tierra...

Solomillo ibérico a la plancha ,graten de patata y queso con su demi-glacé 17,00/10,50€

Solomillo de vaca a la plancha con patata baby ,setas y salsas de 40 especias 28,00/16,00€

Lingote de cordero deshuesado, cremoso de calabaza ,chicharrones y ajos tiernos 26,00/15,00€

Carrillera de vacuno en su jugo con pure de patata y trufa ,salsa de hongos 18,50/11,50€

Delicia de toro deshuesado, crema de apio navo, chips de tubérculos 24,00/14,00€

Costillar ibérico lacádo, patatas baby estofadas con cebollitas francesas 19,00/11,50€





Dulce bocado de

Torrija de pan brioche caramelizada con frutos rojos y helado de vainilla 6,50€

Coulant de chocolate, cumble de almendra y coulis 6,00€

Volcán de almendra con helado de café y espéculos de caramelo 7,50€

Magnum de tres chocolates 7,00€

Tiramisú de café y amaretto 7,00€

Tarín de manzana con helado de vainilla 7,50€

Bodega

Agua/Cerveza/Refrescos

V.Blanco

V.Tinto

Cava/Sidra

Cafes e infusiones

13,00€





Menu 1

Cocktail de Bienvenida

1 Show cooking 3 aperitivos

Continuamos

Torres de Jamón ibérico y Queso Manchego

Tartar de salmón ahumado con crema de aguacate y tomate natural

Ravioli de pato y setas con salsa de boletus y manzana

Alcachofas confitadas con suquet de mariscos y aliño de gambas y jamón

De la Tierra

Carrillera de vacuno en su jugo con pure de patata y trufa ,salsa de hongos

Cremoso de...

Manzana acida

Dulce bocado de...

Coulant de chocolate, cumble de almendra y coulis

Bodega

Agua/refrescos/cerveza

V.Blanco,

V.Tinto

Cava/sidra

Cafes e infusiones

Precio 78,50€





Menu 2

Coktail de bienvenida

1 Show cooking

3 aperitivos

Empezamos

Tomate de temporada relleno de melva ,hinojo, apio y crujiente de apio

Roll tempurizado , setas, espárragos, queso crema y gambitas con crema de soja y
huevas de tobiko

Continuamos

Alcachofas rellenas de jamón y ajillo, gratinadas y crema de verduras ,polvo de
kikos

Del Mar

Salmón braseado con salsa teriyaki, cremoso de sésamo y verduras al wok

De la Tierra

Solomillo ibérico a la plancha ,graten de patata y queso con su demi-glacé

Cremoso de...

Sandia

Dulce bocado

Torrija de pan brioche caramelizada con frutos rojos y helado de vainilla

Bodega

Agua/refrescos/cerveza

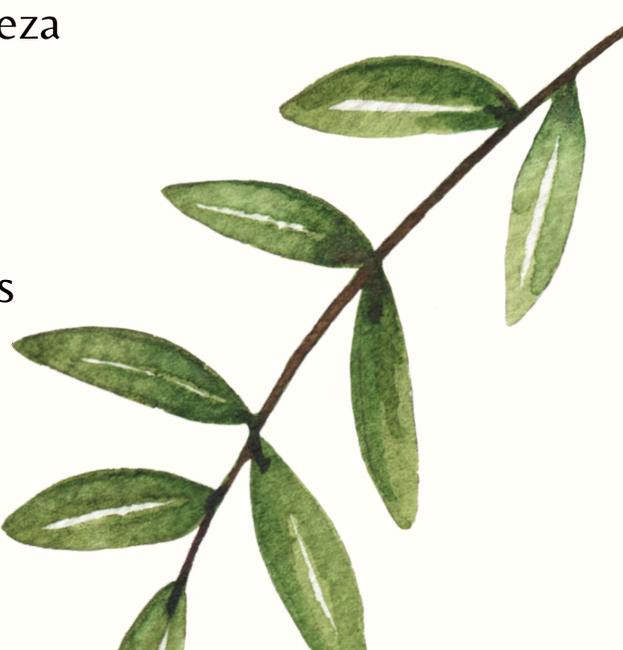
V.Blanco

V.Tinto

Cava/sidra

Cafes e infusiones

Precio 77,00€





Menu 3

Coktail del bienvenida

2 Show cooking/9 Aperitivos

Mesa de quesos, membrillo ,tomate natural

Pulpo a la plancha con cremoso de patata

Zamburiñas a la plancha

Continuamos...

Canelón de pasta fresca relleno de mariscos, salsa de arroz a banda y tinta de calamar

De corral...

Huevos confitados en Aove ,foie al ala plancha y trufa negra

Del Mar

Salmón braseado con salsa teriyaki, cremoso de sésamo y verduras al wok

De la Tierra...

Carrillera de vacuno en su jugo con pure de patata y trufa ,salsa de hongos

Cremoso...

De melón blanco.

Dulce bocado de

Volcán de almendra con helado de café y espéculos de caramelo

Bodega

Agua/refrescos/cerveza/

V.Blanco

V,Tinto

Cava/sidra

Cafés e infusiones

Precio 101,00€





Menu 4

Cocktail de bienvenida

2 Show cooking

5 aperitivos

Tataki de atún y salmón

Embutidos de la zona y salazones

Mesa de quesos, membrillo, tomate natural

Continuamos

Terrina de Foie con manzana en tres texturas

Taco de salmón a la plancha con verduritas al wok y salsa de sesamo tostado

Salteado de secreto ibérico con cremoso de patata ,pimientos verdes y cebolla caramelizada

Del Mar

Fideua marinera acompañada de pescado de lonja y salsa verde de albahaca

De la Tierra

Delicia de toro deshuesado, crema de apio-navo, chips de tubérculos

Cremoso de.....

Limón

Dulce bocado de...

Magnum de tres chocolates

Bodega

Agua/refrescos/cerveza

V.Blanco

V.Tinto

Cava/Sidra

Cafes e infusiones

Precio 103,50€





Menu 5

Cocktail de bebidas

1 sow cooking

3 aperitivos

Pulpo a la plancha con cremoso de patata

Mesa de quesos, membrillo, tomate natural

Continuamos

Tartar de salmón ahumado con crema de aguacate y tomate natural

Ensalada templada de gambas al ajillo y crujiente de jamón con mango fresco

De la Huerta

Alcachófás rellenas de jamón y ajillo, gratinadas y crema de verduras ,polvo de kikos

Del Mar

Lubina a la plancha con con si ajillo de ibéricos, patatas pochadas al vino blanco

De la Tierra...

Solomillo de vaca a la plancha con patata baby , setas y salsas de 40 especias

Cremoso de...

Sandia

Dulce bocado

Tiramisu de cafe y amaretto

Bodega

Agua/refrescos/cerveza/

V.Blanco

V.Tinto

Cava/Sidra

Cafés e infusiones

Precio 95,50€





Menu infantil

Patatas/Aceitunas

Jamón/Queso

Croquetas

Calamares a la andaluza

2ºPlato

Arroz de pollo

Hamburguesa completa

Finguers con patatas

Bebida

Agua/refrescos/

Postre

Helado

Precio 45,00€

