

EMPIEZA LA AVENTURA
@elmisteridanna

El Misteri

BY ANA SANTOYO





+1300

EVENTOS

+20

AÑOS DE EXPERIENCIA

El misterio D'Anna

BY ANA SANTOYO

Bienvenidos a nuestro mundo

Momentos Inolvidables

Hay momentos que no necesitan cámara: se quedan grabados en la memoria, en la piel, en el alma.

Instantes que no se explican, se sienten. Y cuando pasan, lo único que queda es recordarlos con una sonrisa.

En la vida hay experiencias que marcan, personas que dejan huella y momentos que no se repiten.

Por eso, los buenos momentos hay que vivirlos al máximo: porque son breves, pero valen por mil.

No importa cuánto duren, sino cómo nos hacen sentir.

La intensidad es lo que los vuelve inolvidables.

Nosotros creamos esos momentos, nos acompañas?

Ana Santiago

Elabora tu cocktail

COCKTAIL PICOTEO..... 13,00€

1 show cooking
3 aperitivos

COCKTAIL PREMIUM..... 15,00€

2 show cooking
5 aperitivos

COCKTAIL GOURMET..... 21,00€

2 show cooking
9 aperitivos

Servicios Incluidos

Bebidas en el cocktail 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.

Seating 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€

Cocktail de Bienvenida

SHOW 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 cacahuètes
Tartar de gambas con citricos
Fondiu 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

NOVEDADES

Piruleta de solomillo ibérico a la brasa con aroma de romero ahumado +3€
Tempura de verduras de temporada con salsa kimchi +3€
Chips crujientes de torrezno con reducción de teriyaki +3€
Delicias de torrezno tradicional +3€
Mini canelón de brandada de bacalao con pil-pil emulsionado +3€
Mini canelón de tres carnes con bechamel de tres quesos curados +3€
Berenjena en tempura con miel de caña +3€
Mini empanadilla de ají de gallina +3€
Gyoza de rabo de toro con su demi-glacé y cebolla crujiente +3€
Pan chino frito relleno de pato laqueado al hoisin con ensalada vegetal fresca +3€

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€ ud
Tataki de atún y salmón 6,00€
Embutidos de la zona y salazones 5,50€



www.elmisteridanna.com

@elmisteridanna



Elabora tu menù

www.elmisteridanna.com

@elmisteridanna

ENTRANTES FRIOS

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 huevos 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 10,00€

Canelón de pasta fresca relleno de setas e ibéricos, salsa de
boletus y polvo de jamón 10,00€

Canelón de pasta fresca relleno de mariscos, salsa de arroz a
banda y tinta de calamar 10,00€

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

Salteado de setas estofadas, trufa y huevo confitado con patata
paja 12,00€

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 10,00€

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€

NOVEDADES DEL MAR

Merluza de pincho a la plancha con sepia guisada al estilo tradicional y
crujiente de patata paja
28,00 € / 16,00 €

Corvina a la plancha con puerro asado, cremoso de romesco y verduras en
tempura ligera
33,00 € / 18,50 €

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 nabo, chips de tubérculos 24,00/14,00€

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

NOVEDADES DE LA TIERRA

Solomillo de ternera con carpaccio de portobello, salteado de setas silvestres y cebolla morada confitada 32,00 € / 18,00 €

Pluma ibérica marinada en miso con berenjena asada, crema untuosa de cacahuete y lima fresca 30,00 € 17,00 €

Chuleta de cerdo ibérico madurada, cremoso de boniato asado y nabitos confitados en mantequilla noisette 28,00 €

DULCE BOCADO

Torrija de pan brioche caramelizada con frutos rojos y helado de vainilla 8,50€

Coulant de chocolate, cumble de almendra y coulis 8,00€

Volcán de almendra con helado de café y espécúlos de caramelo 9,50€

Magnum de tres chocolates 9,00€

Tiramisú de café y amaretto 9,00€

Tatín de manzana con helado de vainilla 9,50€

BODEGA

Agua/Cerveza/Refrescos

V.Blanco

V.Tinto

Cava/Sidra

Cafes e infusiones

13,00€

Menú 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 79,00€

Menú 2

Cocktail 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-glaze

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 77,50€

Menú 3

Cooktail 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 101,50€

Menú 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€

Menú 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

Alcachofas 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 96,00€

Menú infantil

Entrantes

Patatas/Aceitunas
Jamón/Queso
Croquetas
Calamares a la andaluza

2º Plato

Arroz de pollo
Hamburguesa completa
Fingers con patatas

Bebida

Agua/refrescos/

Postre

Helado
Precio 45,00€



Gracias por confiar en nosotros

673 32 93 79

eventos@elmisteridanna.com

[@elmisteridanna](https://www.instagram.com/elmisteridanna)

www.elmisteridanna.com

BY ANA SANTOYO