



Menús de Boda

Coctel de Bienvenida

Mientras que los Novios Llegan...

Chips de Patatas Violeta
Nuestras Aceitunas Fritas
Chicharrones a nuestro Estilo

Selección de Aperitivos Fríos

Bombón de Foie sobre Pan de Especias
Cucharita de Ensaladilla de Pulpo con Mahonesa de Pimentón
Cucurucho de Tartar de Salmon con Mahonesa Cítrica
Gazpacho de Mango con Tartar de Gambas y Pepino
Tataki de Atún Rojo con Crema de Soja y Piñones
Taco de Pollo Crujiente Marinado con Mahonesa de Kinchee

Algo más Calentito

Gyosas de Pollo
Sartén de Langostinos al Ajillo Coreano
Mini Fajita de Ternera al Estilo Mexicano
Croquetas de Cola de Toro
Mini Burger de Bacon y Cheedar
Cascara de Huevo con Yema, Setas y Puré de Patatas Trufado
Patitas de Bogavante Frito

*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.



Opción I

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Nuestro Original Mini Magnum de Foie

Con Mermelada de Zanahoria & Vainilla con Cremoso de Cítricos

Solomillo de Cerdo con Setas Salteadas, Albaricoque y Salsa de Mostaza con Miel

Coulant de Chocolate, Arena de Brownie y Helado de Vainilla

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 62,00€ IVA No incluido

***Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



Opción II

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Gazpacho de Mango, Tartar de Gambas

Y Helado de Pepino

Lubina con Pesto de Verduras de Temporada con

Cremoso de Queso con Espárragos

Tarta de Galleta de la Abuela con Natillas de Chocolate Blanco

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 62,00€ IVA No incluido

_*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.



Opción III

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Arroz Caldoso de Mariscos

Presa Ibérica al Whiskey

Con Patatas y Jamón Ibérico de Bellota D.O.

Sopa de Chocolate Blanco con Cremoso de Limón

Y Estofado de Fresas

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 65,00€ IVA No incluido

***Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



Opción IV

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Salmorejo con Regaña de Tomate Seco

Mojama, Anchoas y Puntillas Fritas

Pluma Ibérica con Patatas, Salsa de Sobrasada y Miel

Con Ajetes Confitados

Nuestro Original

Tiramisú de Fresas

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 65,00€ IVA No incluido

***Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



Opción V

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Arroz Caldoso de Cola de Toro

Merluza de Pincho con Fideos Tostados, Tallarines de Chocos

& Mahonesa de Plancton

Crema de Galletas Maria con Buñuelos de Chocolate Frito y Helado de Vainilla

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilcueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 68,00€ IVA No incluido

***Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



Opción VI

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Ensalada de Carabineros con Setas Templadas

De Temporada

Solomillo de Buey en su Jugo con Patatas Trufadas

& Chutney de Calabaza

Esfera de Chocolate con Su Sorpresa

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 84,00€ IVA No incluido

***Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



Opción VII

Y Ya sentados en la Mesa...

Empezamos con...

Ensalada de Bogavante con Helado de Mango y Vinagreta

De Pistachos con Emulsión de Yuzu

Solomillo de Buey con Terrina de Boletus a la Crema

& Tallarines de Won ton Frito con Polvo de Jamón

Esfera de Chocolate con Su Sorpresa

Todo esto Regado con...

Marques de Irún (D.O Rueda)

Azpilicueta Crianza (D.O Rioja)

Refrescos, Cervezas, Cava, Manzanilla Agua y Café

Precio por Persona 104,00€ IVA No incluido

***Estos precios variaran en función del espacio de celebración.**



Estaciones "Show Cooking"

1. Estación Japo 4€/persona

Mesa Caracterizada con Nuestro Sushi Men
Selección de 3 Makis y 2 Niguiris por Invitado

2. Gazpachos y Salmorejos 3,50€/ Persona

Salmorejo Tradicional con Jamón y Huevo
Gazpacho de Cereza
Gazpacho de Mango y Tartar de Gamba
Salmorejo de Aguacate

3. Freiduría la Raza 5€/persona

Cartuchito de Adobo Sevillano
Tortillita de Camarones
Buñuelos de Bacalao
Cartucho de Pescaito Frito
Coquetitas de La Raza

4. Estación de Guisos Caseros 4.5€/persona

Espinacas con sus Garbanzos
Carrilada Estofada
Fideua de Marisco
Arroces la Raza

5. Estación de Ibéricos 3,50€/ Persona

Tabla de Morcón Ibérico
Espejos de Caña de Lomo
Chorizo Ibérico
Taquitos de Salchichón

Precio de Pieza de Jamón Ibérico 400€ + IVA

Precio Cortador de Jamón 100€



6. Buffet de Quesos Andaluces 4,50€/ Persona

Buffet de quesos (6 referencias) con variedad de panes & sus Picos
Acompañado de sus Mermeladas, Cabello de Ángel etc.

7. Buffet de Postres 7,00€ / Persona

8. Barra de Cocteles para la Recepción 5,00€ / Persona

1 Bartender para cada 100 pax

Mojito Vintage

Bloody Mary

Margarita Original

San Francisco

9. Barra de Cervezas 3,00€ / Personas

Heineken, Cruzcampo y Coronita

10. Barra Libre

Servicio de barra libre para un mínimo de 50 personas. El servicio de barra libre será contratado por el total de los comensales. Barra libre de 3 Horas:

14 € + IVA por comensal.

*Ampliación de 4€+IVA. Siempre por el total de comensales contratados.

Durante la celebración de la Barra Libre, sólo se podrá ampliar una hora adicional sobre las contratadas inicialmente.

Durante la barra libre podrá servirse:

Mini Pastelería 2 € + IVA por comensal contratado.

Mini Sándwich 2 € + IVA por comensal contratado.

Mini Hamburguesas 2€+ IVA por comensal contratado.

*Estos precios variaran en función del espacio de celebración.