

MENU I

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Lubina en Costra de Sal Marina con patata Hervida y Salsa Tartara

Sorbete de limón

Segundo plato

Medallones de Presa Ibérica Parrilla con Salsa de Champiñones

Postres

Tarta

Cafés

Cava

Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

Las mesas estarán decoradas con flores naturales.

Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.

Servicio de dj.

Precio Menú 65 €

MENU II

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taquitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Ensalada de Langostinos y Salmón

Sorbete de limón

Segundo plato

Medallones de Presa Ibérica Parrilla con Salsa de Champiñones

Postres

Tarta

Cafés

Cava

Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

Las mesas estarán decoradas con flores naturales.

Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.

Servicio de dj.

Precio Menú 65 €

MENU III

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Laminas de piña con langostinos en salsa de cocktail

Sorbete de limón

Segundo plato

**Entrecot de Ternera con salsa a la pimienta acompañado de guarnición de patatas
y verduras de temporada**

Postres

Tarta

Cafés

Cava

Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

Las mesas estarán decoradas con flores naturales.

Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.

Servicio de dj.

Precio Menú 68 €

MENU IV

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taquitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Lomo de merluza en salsa verde

Sorbete de limón

Segundo plato

Entrecot de Ternera Parrilla con Salsa de Champiñones

Postres

Tarta

Cafés

Cava

Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.
Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.
Servicio de dj.**

Precio Menú 75 €

MENU V

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taquitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Lubina en costra de Sal Marina y Salsa Tártara

Sorbete de limón

Segundo plato

Solomillo de Ternera con guarnición de patatas y verduras de temporada

Postres

Tarta a elegir

**Cafés
Cava**

Bebidas

**Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto de Rioja Crianza
Cava
Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.
Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.
Servicio de dj.**

Precio Menú 78 €

MENU VI

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taquitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Ensalada de Bogavante

Sorbete de limón

Segundo plato

Solomillo de Ternera Parrilla con Salsa a elegir y guarnición

Postres

Tarta

Cafés

Cava

Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

Las mesas estarán decoradas con flores naturales.

Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.

Servicio de dj.

Precio Menú 85 €

MENU VII

Aperitivos de Bienvenida

Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla

Entrantes Fríos:

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

Entrantes Calientes:

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos
Taquitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

Primer plato

Mariscada de Gambas y Cigalas

Sorbete de limón

Segundo plato

Solomillo de Ternera Parrilla con Salsa a elegir y guarnición

Postres

Tarta

Cafés

Cava

Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

Las mesas estarán decoradas con flores naturales.

Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.

Servicio de dj.

Precio Menú 85 €

MENU INFANTIL

**Entremeses Variados de
Jamón, Queso, Croquetas Caseras
y Patatas Chips**

Escalope de Pollo con patatas fritas

Tarta

Refrescos y Agua Mineral



Precio Menú Infantil 25 €

EXTRAS PARA MENUS

Jamón Ibérico Guijuelo al Corte (aprox. 8 Kg)	450 €
Jamón Ibérico de Recebo al corte	380 €
Caña de lomo Ibérico al corte	100 €
Queso Curado de Oveja	100 €

BUFFET DE MEDIANOCHE



COPAS

3 Horas de Barra Libre	28 €
2 Horas de Barra Libre	20 €
1 Hora de Barra Libre	14 €
Tickets individuales	6 €

Botella de Cava Anna de Codorniu 22 €

Botella de Cava Juve & Camps 25 €

MARCA DE BEBIDAS

WHISKY	
- Chivas/Cardhu/J&B 15 años/ Emerald 12 años	100 €
- J&B	80 €
- Passport	80 €
- Ballantine´s	80 €
- White Label	80 €
- Cutty Sark	80 €
- DYC 8 años	80 €
GINEBRAS	
- Larios	80 €
- Beefeater	80 €
RONES	
- Bacardi Blanco	80 €
- Brugal	80 €
- Cacique	80 €
- Añejo Habana 7 años	80 €
- Pampero	80 €
- Barceló	80 €
VODKAS	
- Smirnoff	80 €
- Absolut	80 €
- Eristoff	80 €
LICORES	
- Baileys	80 €
- Frangelico	80 €
Los precios de las botellas incluyen los refrescos con los que se combines hasta un máximo de 12 refrescos por botella	