

NUESTROS COCKTAILS

Fríos

Quesos del País con Frutos Rojos y Nueces

Ruletas de Gazpacho Estrella del Mar, Sandía, Piña y Melón

Tartar de Tomate con Langostino Aromatizado con Jengibre sobre Tosta de Pan Cateto

Ferrero Rocher de Foie Bañado en Oro

Humus con Verdura en Juliana sobre Maíz Tostado

Ceviche de Pescado Blanco con Cebolla Morada sobre Semi Escerificación de Hueva de Pez Volador servido en su Lima

Niguiris, Maki & California Maki

Brioche de Carpaccio de Ternera con Rúcula y Parmesano

Calientes

Ruleta de Cremas Calientes, Calabaza con Jamón, Calabacín con Nube de Parmesano y Crema de Tomate con Albahaca

Croquetas Caseras de Bogavante, Queso y Chorizo Malagueño

Rollito Vietnamita sobre Hojas Salvajes

Cucurucho de Verdura Tempurizada

Brocheta de Solomillo de Ternera con Chimichurri

Brocheta de Salmón con Pomelo

Tostada de Bacalao Dorado con Polvo de Aceituna Negra

Samosa de Verdura sobre Salsa Thai

NUESTROS COCKTAILS

Estación de Tartars

Durante el cocktail de Bienvenida sus invitados podrán disfrutar de un Buffet de Tartars elaborado en vivo por nuestro equipo de Cocina.

Tartar de Atún con Salsa de Soja, Alcaparra y Aceite de Sésamo

Tartar de Salmón con Mango y Ciboulette

Tartar de Tomate

Tartar de Mango y Piña con Zumo de la Pasión

Estación de Jamón

Disfrute también durante el cocktail de nuestro servicio de cortador de jamón profesional en vivo

Pieza de Jamón Ibérico de Bellota acompañado de Regañias



NUESTROS MENÚS

Ballestrinque

Entrante

Semi Salazón de Bonito con Ajo Blanco, Piñones y Polvo de Olivas Negras

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Pintada Asada sobre Cremoso de Zanahorias y Boniato con Verduras Asadas

Postre

Cremoso de Chocolate sobre Sopa de Frutos Rojos y Helado de Frambuesa

Bodega

Cune D.O. Rueda
Beronia Crianza D.O. Rioja
Codorniu 1551 D.O. Cava

99€

Precio por Persona. 10% IVA
incluido

As de Guía

Entrante

Canelón Frío de Foie, Huevos de Codorniz con Quinoa Real Caramelizada y Balsámico

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Bacalao Torrefacto y Espuma de Romesco

Postre

Falso Tataki de Sandía sobre Granizado de Wasabi y Helado de Queso de Cabra

Bodega

Viña Sol D.O. Catalunya
Alquimia D.O. Penedes
Codorniu 1551 D.O. Cava

115€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Escota

Entrante

Ensalada de Bogavante con Tabulé de Cítricos y Menta, Aderezado con Mango y Papaya

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Solomillo de Ternera con Ragout de Tomate y Espárragos Trigueros aderezado con Aceites de Hierbas.

Postre

Escalera de Arroz con Leche, Lágrima de Toffee y Helado de Canela

Bodega

Monte Blanco. Rueda
Ramón Bilbao D.O. Rioja
Anna Blanc de Blanc D.O. Cava

128€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Cote Doble

Entrante

Tartar de Corvina y Gambas con Manzana Ácida y Lágrimas de Salmorejo de Pimiento Rojo

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Terrina de Cochinillo Lechal sobre Puré de Peras y Crujiente de Hierbas

Postre

Carpaccio de Piña en Almíbar con Jugo de Maracuyá y Helado de Mascarpone

Bodega

Marqués de Riscal D.O. Rueda
Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja
Anna Blanc de Blanc Rose D.O. Cava

158€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Palangre

Entrante

Rissoto de Mejillones al Azafrán con Tirabeques y Emulsión de Parmesano

Sorbete

A elegir entre nuestra selección

Principal

Merluza con Verdura y Vinagreta de Tomate y Limón

Semi Carpaccio de Presa Ibérica con Falso Cuscús de Verdurita

Postre

Coulant de Chocolate sobre Mermelada de Naranja Amarga y Helado de Pistacho

Bodega

Pazo Das Bruxas D.O. Risas Baixas
Quinta de Tarsus D.O. Ribera del Duero
Anna Blanc de Blanc Rose D.O. Cava

145€

Precios por persona. 10% IVA
incluido

Otra forma de disfrutar su boda...

Si quiere una boda más innovadora e informal, le ofrecemos el formato de **“estaciones”** para que sus invitados disfruten de un gran variedad gastronómica y de un montaje dinámico.

Este formato incluye el cocktail de bienvenida, la recena y la tarta nupcial.

Le damos la opción de elegir desde cuatro tipos de estaciones diferentes.

Formato válido para bodas de un mínimo de 50 y un máximo 140 comensales.



Estación de Barbacoa

Brocheta de Pollo
 Pincho Moruno de Cordero
 Brochetas de Rape y Langostinos
 Chapatita de Solomillo de Ternera
 Ruedas de Mazorcas de Maíz
 Pintada Baby Asada
 Mini Burguer 100% Ternera con Cebolla Caramelizada en Pan de Mostaza
 Mini Burguer de Pollo con Guacamole en Pan de Sésamo
 Tauro Burguer con Emulsión de Trufa
 Mini Burguer Mixta con Queso Gouda en Pan de Pistacho

27€

Estación de Marisco

Cigalas
 Langostinos
 Gambas Blancas
 Ostras
 Moet & Chandon*

*Esta estación va acompañada de Moet & Chandon que estará disponible durante el servicio de cena con un máximo de dos copas por comensal

47€

Estación Árabe

Humus con Crudités
 Ensalada Tabulé
 Sopa de Cúrcuma con Coco
 Tajín de Cordero con Verduritas, Pasas y Nueces
 Zanahorias con Cilantro y Comino

27€

Estación Mediterránea

Arroz a Banda de Marisco
 Arroz Negro y Alioli
 Fideuá
 Pescaito Frito

27€

Precio por persona. 10% IVA incluido

Estación Asiática

Tartar de Atún

Futomaki de Gulas, Tortilla y Atún

Maki de Tobiko

Rollitos de Primavera

Makis de Atún

Makis de Salmón

Langostinos Thai

Nigiris

Maguroi: Atún

Tako: Pulpo

Tamago: Tortilla Japonesa

Ura Makis

California Hosomaki: Aguacate y Langostino

Hosomaki Moriawase: Tamago, Zanahoria y
Espinaca

Fruto Makis

Tobiko Roll: Aguacate, Langostino y Tobiko
New York Roll: Aguacate, Zanahoria y Pepino

Futo Maki Moriawase: Espinaca, Zanahoria,
Tamago y Surimi

27€

Estación de Cremas Frías y Caldos

Gazpacho Andaluz

Ajo Blanco Malagueño

Caldito con Hierbabuena

Cazuelitas de Sopa de Ajos

Salpicón de Marisco

Salmorejo

27€

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Estación Dulce y Helados

Surtido de Pastelería Francesa

Tarta de Fresa

Tarta Selva Negra

Tarta de Yema

Tiramisú

Vasito Cremoso de Tocino de
Cielo

Vasito Cremoso de Frambuesa

Vasito Cremoso de Tiramisú

Natillas de la Abuela

Brownie

Turrón

Vainilla

Stracciatela

Chocolate

Fresa

Sorbete de Frambuesa

Sorbete de Mango

27 €

Precio por persona. 10% IVA
incluido

Bodega de Menú por Estaciones

Bodega 1

Cune D.O. Rueda
Beronia Crianza D.O. Rioja

Incluido en el precio

Bodega 2

Vino Tinto: Ramón Bilbao D.O. Rioja
Vino Blanco: Monte Blanco D.O. Rueda

Suplemento: 8€/Persona

Bodega 3

Vino Tinto: Ramón Bilbao D.O. Rioja
Vino Rosado: Ramón Bilbao D.O. Rioja

Suplemento: 8,50€/Persona

Bodega 4

Vino Tinto: Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja
Vino Blanco: Marqués de Riscal D.O. Rioja

Suplemento: 20€/Persona

Bodega 5

Vino Tinto: Quinta de Tarsus D.O. Ribera del Duero
Vino Blanco: Pazo de Bruxas D.O. Rias Baixas

Suplemento: 15€/Persona

Vino Rosado/Blanco: Jean Leon 3055 D.O. Penedes
Vino Tinto: Jean Leon 3055 D.O. Penedes

Suplemento: 18,50€/Persona

Bodega 7

Vino Tinto: La Encina del Inglés D.O. Sierra de Málaga
Vino Rosado: La Encina del Inglés D.O. Sierra de Málaga

Suplemento: 14€/Persona

Bodega 8

Vino Tinto: Capuchina Vieja Reserva D.O. Sierra de Málaga
Vino Blanco: Capuchina Vieja D.O. Sierra de Málaga

Suplemento: 28,50€/Persona

Bodega 9

Vino Tinto: Lunares D.O. Sierra de Málaga
Vino Blanco: Lunares D.O. Sierra de Málaga

Suplemento: 17,50€/Persona

Bodega 10

Vino Tinto: Lunares D.O. Sierra de Málaga
Vino Rosado: Lunares D.O. Sierra de Málaga

Suplemento: 16€/Persona

Menús infantiles

MENU INFANTIL DE 4 A 8 AÑOS

Entrada

Galleta de Arroz a la Cubana con
Huevo de Codorniz y Tomate Delicioso

Principal

Solomillitos de Pollo Empanado con
castillo de Patatas Y Tomate a la
Parrila

Postre

Brownie de Chocolate con Helado de
Vainilla y Galleta Oreo

MENU INFANTIL DE 8 A 14 AÑOS

Entrada

Lasaña de Carne y Verduras
Gratinada con Mozzarella
Y Tomate Casero.

Principal

Escalopines de Ternera con esferas de
patatas y Mikado de Judías Verde
Bañado con Tomate Casero.

Postre

Volcán de Chocolate caliente con
Helado de Chicle y Frutos Rojos

MENU INFANTIL SALUDABLE

Entrada

Crema de Verduras con Jamón Ibérico y Huevo
Enano

Principal

Suprema de Rape cocinado a baja temperatura con
Patatas al Vapor Y Chips Vegetales

Postre

Macedonia de Frutas de Temporada bañadas en
Jugo de Naranja Y espuma de Chantiny

32€

Precio por persona. 10% IVA incluido

Sabores de Nuestras Tartas de Boda

*Los Paquetes Nupciales incluyen la Tarta Nupcial
para el corte, elaboradas por nuestro obrador.*

Fresa - Nata con Bizcocho de Chocolate

Turrón

Trufa y Vainilla con Bizcocho de Chocolate

Chocolate Negro con Merengue, Nata, Trufa

San Marcos

Royal

Merengue



Recena Caliente

Nuestra Recena, en Buffet , será servida unas 2 horas tras la finalización del Banquete.

Estará disponible toda la noche hasta el final de la Barra Libre.

Mini Hot Dogs

Mini Baguettes de Tortilla de Patata

Mini Chapata de Jamón Ibérico con Tomate

Mini Medias-Noches Mixtas

Mini Pizzas de Atún

Caldito de Puchero Casero Con Hierbabuena

Churros Bañados en Chocolate

Brochetas de Frutas

Además podrá completar su recena con algunas de las sugerencias de nuestros chefs.

Consomé de Cigalas

Mini hamburguesas de Ternera

Cazuelita de Habitas Salteadas Con Jamón y Menta

Cazuelitas Huevos Rotos Con Patatas y Jamón Ibérico

Cazuelitas Gulas Salteadas Con Ajito

Pastelería Francesa Fina y Variada

Fresones Bañados Con Chocolate y Oro

Barra Libre

Barra Libre

| | |
|--|-----|
| 3 primeras horas (por persona las 3 horas) | 29€ |
| Horas siguientes | 9€ |

* Tras la 3a hora se realizará un recuento de los invitados cada hora, teniendo que abonar solamente los invitados que permanezcan durante esa hora

* Se facturará un mínimo de 50 invitados

Barra Libre Estándar

Brandy: Torres 10

Ginebra: Beefeater, Gordon's y Larios

Ron: Cacique, Brugal y Bacardi

Vodka: Smirnoff y Absolut

Whisky: J&B, Ballantines y White Label

Cerveza: Carlsberg Barril

Barra Libre Premium

* Suplemento de 5€ por persona y hora

Toda la selección de la Barra Estándar además una cuidada selección de bebidas Premium que aportarán un aire de distinción a la fiesta de tu boda

Brandy: Carlos I

Ginebra: Bombay Sapphire, Martin Miller y Hendrick's

Ron: Cacique 500, Brugal Extra Viejo y Bacardi 8

Vodka: Citadelle, Belvedere

Whisky: Johnnie Walker Etiqueta Negra, Deward's 12 y Jack Daniel's