





Menú 1

A compartir al centro (plato por cada 4 personas)

Surtido Ibérico (Jamón, Queso, Chorizo y Salchichón)

Puntillitas fritas

Tosta de Pan de Pueblo con Bacalao Ahumado y Tomate

Primer Plato

Revuelto de Setas de Otoño

Segundo Plato

Carrillera estofada a la esencia de Tomillo sobre Cremoso de Patatas y Trigueros

Postre

Bavarois de Chocolate al Cointreau con Biscuit de Vainilla

Bodega

Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Crianza Solar Viejo

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Agua Mineral

Café

Cava Freixenet Extra

Precio 32€ por persona IVA Incluido



Menú 2

A compartir al centro (plato por cada 4 personas)

Surtido Ibérico (Jamón, Queso, Chorizo y Salchichón)

Bastones de Berenjenas fritos con Miel de caña

Pulpo a la Gallega

Primer Plato

Revuelto de Ajetes, Gambas y trigueros

Segundo Plato

Suprema de Bacalao con Cremoso de la Huerta y Trigueros

Postre

Mouse de Chocolate azteca y Praliné de Almendras

Bodega

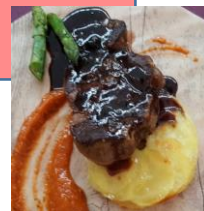
Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Crianza Solar Viejo

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Agua Mineral

Café

Cava Freixenet Extra

Precio 33.50€ por persona IVA Incluido



Menú 3

A compartir al centro (plato por cada 4 personas)

Surtido Ibérico (Jamón, Queso, Chorizo y Salchichón)
Carne Mechada aderezada con Aceite de Oliva Virgen Extra

Primer Plato

Crema de Marisco y brocheta de Langostino

Sorbete de Mandarina al Cava

Segundo Plato

Solomillo de Cerdo Ibérico con salsa de Piquillos acompañado de Patatas Soutté

Postre

Ganache de Chocolate Blanco con Cremoso de Yogurt Griego y Fruta de la Pasión

Bodega

Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Crianza Solar Viejo

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Agua Mineral

Café

Cava Freixenet Extra

Precio 35.50€ por persona IVA Incluido



Menú 4

Recepción de Bienvenida (Duración 30 minutos)

Patatas chips

Aceitunas

Bodega: Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Vino Tinto, Vino Blanco

Agua Mineral

A compartir al centro (plato por cada 4 personas)

Surtido Ibérico (Jamón y Queso)

Mechada aderezada con Aceite de Oliva Virgen Extra

Paté de Pato con Mermelada de Frambuesa y Tostas

Primer Plato

Revuelto de Bacalao Dorado

Segundo Plato

Merluza en salsa de Gambas acompañado de Pisto casero

Postre

Ganache de Chocolate Maya con Praliné de Avellanas y Chocolate con Leche

Bodega

Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Crianza Solar Viejo

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Agua Mineral

Café

Cava Freixenet Extra

Precio 36€ por persona IVA Incluido



Menú 5

Recepción de Bienvenida (Duración 30 minutos)

Patatas chips

Aceitunas

Surtido ibérico: (Jamón, Queso puro de Oveja, Chorizo y Salchichón ibérico)

Mechada aderezada con Aceite de Oliva Virgen Extra

Bocaditos de Empanada de Atún casera

Tosta de Brandada de Bacalao

Puntillitas fritas

Bodega: Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Vino Tinto, Vino Blanco

Agua Mineral

Primer Plato

Risotto de Setas de Otoño

Sorbete de Manzana al Cava

Segundo Plato

Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez acompañado de Patatas Soutté y Trigueros

Postre

Pirámide de Praliné de Avellanas con centro de semifluido de Chocolate y pistoleado con Dulce de Leche

Bodega

Vino Blanco René Barbier, Vino Tinto Rioja Crianza Solar Viejo

Cerveza Cruzcampo, Refrescos, Agua Mineral

Café

Cava Freixenet Extra

Precio 40€ por persona IVA Incluido



Condiciones Contratación

1. Para considerar una **reserva en firme**, solicitamos la entrega del 25% de depósito, mediante transferencia bancaria, efectivo (si la factura no sobrepasa los 2.500€) o tarjeta de crédito. El **resto** del importe de la factura se abonará **10 días antes** del evento (si posterior a esta fecha disminuyera el número de comensales ya pagados, no se devolverá el dinero ni se compensará con otros servicios tales como copas, platos extras etc). Cualquier facturación extra que se produzca, se abonará el día del evento al finalizar el servicio.
- 2.- Cualquier variación dentro del Menú, cualquier necesidad de montaje o servicios extras, el número de comensales definitivos y la entrega de la lista de distribución de invitados deberá ser comunicado con un plazo de 10 días antes del evento.
- 3.- En el caso de que la celebración se tuviese que anular por algún motivo, en ningún caso se devolverá el importe del depósito entregado, éste se mantendrá en las cuentas del hotel para una futura ocasión.
4. Se permiten realizar cambios en los platos del menú, (previa actualización si hubiese diferencias de precio).