

MENÚS DE BODAS

Nuestro catálogo incluye platos propios de la cocina nacional e internacional que han sido puestos al día por nuestro chef para unir modernidad y tradición.

Os proponemos cuatro tipos de menús con los que añadir un toque exquisito a vuestra boda con la que siempre habéis querido sorprender a vuestros invitados.

Son menús flexibles, es decir que podéis hacer las modificaciones oportunas para satisfacer vuestros gustos y además os mostramos el listado completo de platos para poder confeccionar un menú a medida según vuestras necesidades e ideas.

Todos los precios son finales, con IVA incluido e incluyen la bodega con una copa y las cortesías mencionadas en la página 2 de este documento.

Además añadimos un menú vegetariano y en caso de alergias e intolerancias adaptamos el plato o lo sustituimos por otro adecuado.



Cocina
DE CALIDAD

MENÚ 1

Ensalada de brotes tiernos, langostinos en tempura, jamón Ibérico y salsa romesco

Atadillo crujiente de puerro y gambón con confitura de tomate

Láminas de bacalao gratinado con pimientos asados y cebolla confitada

Sorbete de cava

Confit de pato, cous cous con frutos secos y salsa de frambuesa

Yogur-Frutos rojos: Mousse de yogur, cremoso de frutos rojos y pasta sable de cacao

Aguas - Vinos - Cava - Café - Copa
Precio: 89,40 €



MENÚ 2

Carpaccio de pulpo con crocanti de almendra marcona, rúcula y olivada de Kalamata

Ravioli de bogavante con su crema al aroma de Martini

Merluza Ciudad de Burgos, rellena de marisco y salmón marinado con salsa de cítricos

Sorbete de cava

Solomillo tournedó, foie a la plancha, crema de patata y reducción de vino de Oporto

Avellanas naranja y canela: bizcocho tierno de almendras cremosos de chocolate blanco con naranja y canela y esponjoso ligero de praliné de avellana

Aguas - Vinos - Cava - Café - Copa
Precio: 104,80 €

MENÚ 3

Ensalada de langostinos y nueces
con sopa de tomate y queso al pesto

Concha de peregrino rellena de marisco
gratinada con muselina de almendra

Rodaballo al cava
con tallarines de sepia y uvas

Sorbete de cava

Cordero lechal asado tradicional con
bouquet de lechugas

Tarta San Casilda: mousse de chocolate gianduja
cremoso de limón y chocolate y bizcocho con
almendras garrapiñadas

Aguas - Vinos - Cava - Café - Copa
Precio: 107,60 €



MENÚ 4

Micuit de pato con puré de melocotón asado
y tostas de pasas

Tacos de pulpo albardado en papada
ibérica con espuma de patata

Parrillada de mariscos: 4 gambas roja a la plancha, 4
langostinos a la plancha y 1 cigala

Sorbete de cava

Paletilla de lechazo rellena de espinaca, orejones y
piñones con salsa de pera

Mousse de Gianduja (chocolate avellanado), mousse
de chocolate 70% con perlas de cereal crujiente y
base de bizcocho de aceite de oliva

Aguas - Vinos - Cava - Café - Copa
Precio: 129€



MENÚ VEGETARIANO

A elegir 3 platos:

Verduras a la parrilla con aceite de trufa

Revuelto de hongos con tostas de pan de pasas

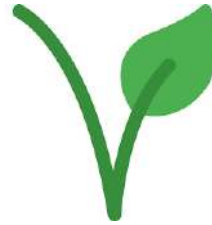
Ensalada Caprese con Tofu

Coca de escalivada con salsa romesco

Espárragos trigueros gratinados con holandesa

Tempura de verduras con salsa teriyaki

Aguas - Vinos - Cava - Café - Copa



MENÚ INFANTIL

Entremeses fríos y calientes:

Jamón

Gambas Orly

Croquetas de la casa

Rabas de calamar

Lomito Villeroy

Delicias de solomillo
con patatas fritas

Tarta y muñeco de helado

Refrescos Zumos Aguas

Precio: 33 €

