



- Decoración de las mesas
- Enfundado de sillas
- Minutas personalizadas con el detalle del menú
- Noche de bodas en régimen de alojamiento y desayuno en habitación superior
- Botella de cava y cesta de frutas en la habitación
- Prueba de menú gratuita:
 - para 2 pax en bodas <100 pax
 - para 6 pax en bodas >100 pax
- Parking gratuito para invitados (máximo 5 plazas reservadas, resto según aforo)
- Tarifas especiales en habitaciones
- 5% Dto sobre el precio del menú, para banquetes celebrados en viernes y domingos.

Podrá beneficiarse además de las promociones que se apliquen en su año de celebración y promociones especiales.



Aperitivo Puerta Valencia I

Virutas de Jamón Ibérico con Picos
Cucharita de Habitas Baby y Trufa
Ajoarriero con Picos
Finger de pollo con salsa agridulce
Crujiente de Langostino con Chupito de Queso
Bombón de Foie
Saquitos de Camembert con Frutos del bosque

Aperitivo Puerta Valencia II

Tosta de Queso de Cabra y Cebolla Confitada
Vou au vant de gambas al ajillo
Cucharita de Bacalao con confitura de tomate
Cucharrita de pulpo a la gallega
Morcilla de burgos con cebolla crujiente
Croqueta de txangurro
rollito de primavera

Bodega:

Aguas minerales, refrescos, cervezas,
Vino blanco y tinto,



MENÚ DE BODA 1

Aperitivo Bienvenida

Crema de Carabineros, Aceite de Cebollinos y Crujiente de Mejillón

Lomo de Dorada a la Plancha con Majada de Ajo y Verduras Provenzal

Sorbete (regalo de la Casa)

Solomillo Ibérico en su Jugo con Pastel de Patata y Panceta

Cremoso de Cítricos con Frambuesa

Tarta Nupcial

Bodega y Bebidas *

Aguas Minerales

Vino Blanco Región

Vino Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Café y Licores

66€ IVA INCLUIDO

* Para otras bodegas consultar

* IVA (10%, en caso de modificación de impuestos el importe del menú variaría)



MENÚ DE BODA 2

Aperitivo Bienvenida

Láminas de Bacalao, Patata

Confitada al Aceite de Ajo, Cebolla

Caramelizada y Pimiento Asado

Suprema de Salmon Teriyaki sobre

Tallarines de Calabacín al Pesto

Sorbete (regalo de la Casa)

Carrillera de Ibérico con Cremoso
de Patata y Curry

Taco de Brownie, sopa de Crema

Inglesa y Helado de Leche

Merengada

Tarta Nupcial

Bodega y Bebidas *

Aguas Minerales

Vino Blanco Región

Vino Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Café y Licores

69€ IVA INCLUIDO

* Para otras bodegas consultar

* IVA (10%, en caso de modificación de impuestos el
importe del menú variaría)



MENÚ DE BODA 3

Aperitivo de Bienvenida

Timbal de Langostinos sobre Tartar
de Aguacate y Tomate

Taco de Bacalao Gratinado,
Pimientos asados y Salsa Vizcaina

Sorbete (regalo de la Casa)

Meloso de Ternera en su Jugo sobre
Cremoso de Boletus

Compota de Manaza Reineta y
Helado de Yogurt

Tarta Nupcial

Bodega y Bebidas *

Aguas Minerales

Vino Blanco Región

Vino Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Café y Licores

72€ IVA INCLUIDO

* Para otras bodegas consultar

* IVA (10%, en caso de modificación de impuestos el
importe del menú variaría)



MENÚ DE BODA 4

Aperitivo de Bienvenida

Carpaccio de Pulpo con Crema de Patata y Ajada Gallega

Lubina Asada con Puerros Confitados y Salsa Verde de Guisantes y Berberechos

Sorbete (regalo de la Casa)

Secreto Ibérico cocinado a Baja Temperatura en miel de Soja

Carpaccio de Piña con Helado de Ron con Pasas

Tarta Nupcial

Bodega y Bebidas *

Aguas Minerales

Vino Blanco Región

Vino Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Café y Licores

75€ IVA ICNLUIDO

* Para otras bodegas consultar

* IVA (10%, en caso de modification de impuestos el importe del menu variaría)



MENÚ DE BODA 5

Aperitivo de Bienvenida

Timbal de Verduras, Queso de Cabra y Salsa de Albahaca

Rodaballo Dorado con Puntillas Crujientes y Salsa de Marisco

Sorbete (regalo de la Casa)

Solomillo de Ternera con Ravioli de Foie a la Crema de Pimienta

Cremoso de Chocolate Blanco y Coulis de Frutas del Bosque

Tarta Nupcial

Bodega y Bebidas *

Aguas Minerales

Vino Blanco Región

Vino Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Café y Licores

77€ IVA INCLUIDO

* Para otras bodegas consultar

* IVA (10%, en caso de modificación de impuestos el importe del menú variaría)



MENÚ INFANTIL

Mini Croquetas Variadas

Rabas de Calamar

Gambas Orly

Nuggets

Rollos de Jamón York

Rollo de Queso

Escalope de Ternera con Patata

Panadera

o

Hamburguesa Completa con Patatas

o

Paella Valenciana Infantil

Helado

Bodega y Bebidas

Aguas Minerales

Refrescos

26€ IVA INCLUIDO

* IVA (10%, en caso de modificación de impuestos el importe del menú variaría)

Niños de 4 a 12 años



SUGERENCIAS

Aperitivos

Brocheta de pollo yakitori

Delicia de pollo con kikos

Torpedo de langostino con salsa
romescu

Croquetas de Setas

Croqueta de gorgonzola

Pincho de Boquerón con aceituna y
cebolleta

Laminas de Jamón de pato

Stick de verdura

Cucharita de Garbanzos con miel

Cucharita de Lentejas mini con Foie

Cucharita de salmon, aguacate y
tomate

Cucharita de tartar de mojama y
pimiento rojo

Tosta de Pisto con Embutido

Valenciano

Tosta de lacon con pimenton de la Vera

Envueltos de pato

Mini hamburguesa

Y mucho más



Entrantes

Ensalada de Langostinos Marinados
en Aceite de Oliva

Carpaccio de Buey con Parmesano,
Rúcula con vinagreta de Modena

Ensalada de Queso de Cabra con
Pera Asada a la Miel, Tomates
Cherry confitados y Piñones

Vieiras sobre Humus con Salsa de
Naranja

Humus de Alcachofas en TExturas

Tartar de Salmón y Aguacate con
Fruta de la Pasión



Pescados

Lubina Plancha con Brotes de Soja,
Salsa de Cítricos y Frutos Secos

Dorada al Horno con Flan de
Zanahoria

Rape sobre Tallarines de Calamar y
Salsa de Marisco

Suprema de Bacalao sobre Habas
Confitadas y Lágrima de Crema de
Alcachofa

Suprema de Corvina sobre Patata
Panadera y Crema al Eneldo

Merluza de pincho, Habitas y Ajos
Tiernos con Salsa de
Azafrán

Salmón con cama de Espinacas y
Piñones acompañada de Salsa de
Curry y Jengibre



Carnes

Solomillo de Ternera, Ceps, Salsa de Vino y Cremoso de Patata

Muslo de Pato confitado al Horno con Uvas Caramelizadas

Entrecot de Ternera en su Jugo con Milhojas de Patata y Berenjena

Pintada rellena de Setas con Guarnición de Patata especiada

Crujiente de Cordero especiado con Cebolla y Guarnición de Patata a las 5 especias

Postres

Finger de Limón con Frutos del Bosque y Helado de Mandarina

Peras maceradas al Oporto sobre Crema Brulé

Cremoso de Coco y Curry

Tatín de Manzana y Helado de Vainilla



Tartas

Tarta Clásica (Nata, Trufa y Yema)

Tarta Ópera
(Chocolate y Moka)

Contraste de Chocolates
(Negro, con Leche y Blanco)

Tarta Capuchina
(Yema de Huevo y Azúcar)

Tarta San Marcos
(Nata y Crema)

Tarta al Gusto

Sorbetes

Limón, Mandarina, Manzana Verde,
Frambuesa,
Cítricos, Melón,...



Ponemos a su disposición los siguientes servicios extras

Música:

Disco móvil 560€ IVA INCLUIDO
(Con servicio de Protocolo)
Precio hasta las 20:00 en caso de celebraciones de medio día y hasta las 03:00 en celebraciones de noche

Barra libre:

- 15€ por persona/ 2horas IVA INCLUIDO
 - 18€ por persona/ 3 horas (Incluye resopón) IVA INCLUIDO
- (Para las barra libres por persona el cálculo se hará sobre el 75% de los comensales adultos de la última confirmación)
- Según consumo mínimo 10 botellas 650€ IVA INCLUIDO,
 - Ampliación 65€ IVA INCLUIDO por botella
 - 10% de IVA incluido, en caso de modificación de impuestos el precio variaría

Cuarteto de cuerda Cocktail *

Menús especiales, regímenes, vegetarianos,...

Arreglo floral extras*

Troncos para niños*

Jamoneros*

Servicio de canguro *

Servicio de peluquería*

Fotógrafo *

Todo aquello que este en nuestra mano para que sea un día inolvidable.