

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

### Aperitivos sacados en bandeja:

- Fingers de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce
- Croquetas Caseras de Jamón Ibérico de Bellota
- Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja
- Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima
- Cucharilla de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón
- Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos (*novedad*)
- Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez (*novedad*)
- Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina (*novedad*)
- Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth (*novedad*)
- Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante (*novedad*)
- Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

**Incluido en el precio en todos los menús**

## **Rincones gastronómicos**

**Jamón Ibérico de Bellota 5 JOTAS SÁNCHEZ ROMERO CARVAJAL** cortado a mano en directo por un **Maestro Cortador**

### **Buffet de Ibéricos y Chacinas de la Zona:**

- Brocheta Selección de Ibéricos
- Canutillos de Cecina con Virutas de Parmesano y Aceite de Oliva Virgen
- Lomo Ibérico
- Chorizo y Morcilla Ibéricos
- Salchichón Ibérico

**Carro de Quesos** del Mundo acompañado de Mermeladas, Mieles y Compotas:

- Piruleta de Queso Azul con Compota de Manzana
- Tulipas de Pastel de Almogrote Canario
- Terrinas de Queso Fresco con Miel de Boal
- Cuñas de Afuega'l Pitu Blanco y Picón
- Taquinos de Queso Vidiago
- Bastones de Queso Cheddar Amarillo
- Fritos de Queso Brie con Mermelada de Kiwi
- Medallones de Queso de Cabra a la Plancha

**Buffet de Panes**, compuesto de:

- Mini Chapatina
- Mini Baguette
- Pan de Pasas y Nuez
- Bollito Vienés

**Pipa Tradicional de Sidra** D.O.P "Sidra de Asturias" del Llagar de Quelo.

Seleccionada en cata en el propio llagar y escanciada por un maestro escanciador.

**Incluido en el precio en todos los menús**

## SHOW-COOKING

### **Buffet de Shushi**

(4,80 €/pax)

Elaboración de diferentes variedades de sushi, acompañados de pan de gamba y salsas orientales para que los comensales aderecen a su gusto:

- Maki Rolls de Cangrejo.
- Futomaki de Salmón Ahumado
- Hosomaki de Anchoa y Aguacate (Arroz envuelto en alga nori auténtica, un poco de cilantro y con un toque de wasabi)
- Uramakis (Arroz cubierto de pequeñas semillas con una capa de pescado y verdura)
- Nigiris de Palometa Ahumada (Porciones de arroz japónica y cubiertas por una lámina de palometa ahumada abrazadas por una fina tira de alga nori)
- Gunkan (Bolita de arroz rodeada por una tira de alga nori, coronada con huevas de lumpo)
- Temaki (Cono de alga nori rellena de arroz, verduras de temporada, salmón y palometa)

### **Crepes Salados**

(6,80€/pax)

Elaboramos en directo crepes saladas que rellenamos a gusto de los invitados, en el que tiene la posibilidad de escoger:

- Mariscos de temporada
- Carnes Adobadas (pollo al curry, pollo picante, ternera con almendras y salsa de soja)
- Jamón Natural y Quesos variados (Queso cheddar amarillo, mozzarella, queso azul, jamón cocido fresco, pechuga de pavo fresca)
- Verduras de temporada

## **Risotto de Boletus y Quesos Asturianos**

(5,80€/pax)

Elaboración en directo de Risotto de *Boletus* con Quesos Asturianos, servido en mini paelleras. Todo un espectáculo que no dejará indiferente a ningún invitado.

## **Rincón americano**

(5,80€/pax)

Elaboración en directo de:

Mini-hamburguesas

A elegir entre Buey, Pitu Caleyá y Toffu

Mini Perritos: disponibles dos variedades, con salchicha alemana o salchicha roja

Tanto las mini-hamburguesas como los mini-perritos se pueden acompañar con queso, cebolla natural, cebolla rish, lechugas, tomate cherry. Además de patatas paja y las tradicionales salsas de fast food como ketchup, mostaza, mayonesa, alioli...

## **Coctelería Premium**

Elaboración por un Maestro Coctelero de combinados y cócteles, con primeras marcas. Además de nuestras sugerencias, nos adaptamos a las preferencias de los novios.

Algunos ejemplos de los cócteles que ofrecemos:

- Gin tonic
- Manhattan
- Sex on the Beach
- Cosmopolitan
- Margarita
- San Francisco (sin alcohol)
- Mojito
- Caipirinha y Caipiroska

Contratada para el aperitivo: 3,80 €/pax

Si se contrata para la barra libre: 10,30€/pax (durante las 3 horas que dura la barra libre).

Además contamos con distintos Vermouth Reserva, aderezados con nuestro golpe especial, y sangrías de sidra y vino, para poder llegar a las preferencias de todos nuestros clientes.

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduras en Tempura con Salsa de Soja

Pasta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 1*

Crema de Cigalas con Velo Fino de Joselito



Salpicón de Bugre, Rape y Langostinos sobre Crujiente de Pasta Brick

Con Pedro Ximénez



Sorbete de Mandarina al Cava



Confit de Pato con Salsa de Turrón y Frutos Rojos



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 101,70€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral \*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en  
Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 2*

Crema de Centolla del Cantábrico



Ensalada Templada de Langostinos con Vinagreta de Aguacate,

Tomate Confitado y Mango



Sorbete de Limón y Jengibre al Cava



Cabritin de El Sueve Guisado al Estilo Tradicional con Patatinos y Ensalada



Semifrío de Limón con Acabado de Merengue

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 101,70€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en  
Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 3*

Crema de Cigalas con Velo Fino de Joselito



Ensalada de Virutas de Foie con Jamón Ibérico y Vinagreta de Frutos del Bosque  
en Vajilla de Pan



Sorbete de Limón y Jengibre al Cava



Pernil de Lechal, Raza Churra, al Horno 70º/ 12H con Patatas Panadera  
y Pimientos del Piquillo Confitados



Vasito de Mascarpone y Albaricoque con Frutas de Temporada

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 108,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***



## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en  
Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduras en Tempura con Salsa de Soja

Pasta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 4*

Crema de Centolla del Cantábrico



Brocheta de Langostinos a la Plancha con Vieiras Crujientes, Salsa de Piña  
y Aroma de Lima



Sorbete de Mojito al Cava



Paletilla de Cordero Lechal, Raza Churra, al Horno 70º/ 12H con Crema de  
Patata Rata y Salsa Demi-Glace



Royal de Chocolate con Coulis de Frutos Rojos

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 113,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo  
Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes  
Figos de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota  
Vasito de Verduras en Tempura con Salsa de Soja  
Pasta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima  
Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón  
Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos  
Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez  
Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina  
Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth  
Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante  
Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 5*

Crema de Centolla del Cantábrico



Ensalada de Bugre con Salpicón de sus Corales y Vinagreta de Kumato



Sorbete de Mojito al Cava



Taco de Cochinillo Deshuesado, 70g/ 12H con Crema de Patata Ratte  
y Salsa Demi-Glace



Semifrío de Manzana y Sidra con Crocanti

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 119,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas

Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pameta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 6*

Crema de Cigalas con Velo Fino de Joselito



Delicias De Bogavante Con Corona De Langostinos



Sorbete Mango al Ron Havana Club



Taco de Cordero Lechal, Asado a 70º/ 12H con Crema de Parmentier y Salsa Demi-Glace



Mousse de Tiramisu

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 125,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en  
Directo  
Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes  
Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota  
Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja  
Pameta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima  
Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón  
Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos  
Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez  
Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina  
Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth  
Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante  
Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 7*

Crema de Cigalas con Velo Fino de Joselito



Selección de Mariscos  
(1/2 Bugre, 3 Langostinos y 1 Vieira gratinada)



Sorbete Mango al Ron Havana Club



Solomillo de Ternera con Salsa de Hongos Silvestres al Moscatel



Milhojas Europea con Fruta de Temporada

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 130,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral \*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo  
Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes  
Figos de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota  
Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja  
Pamosta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima  
Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón  
Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos  
Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez  
Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina  
Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth  
Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante  
Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 8*

Crema de Centolla del Cantábrico



“Torre de marisco”, Selección Especial de Mariscos  
(Bugre, Langostinos, Vieira, Percebes y Navajas)



Sorbete Frambuesa al Vodka Skyy



Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Oporto



Tarta Nupcial Especial “Llagar de Colloto”

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 135,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *MENÚ PARA VEGETARIANOS*

### *APERITIVOS*

Hojaldre con Mousse de Cabrales

Gazpacho Andaluz con Picada de Frutos Secos

Croquetas de Espinacas y Zanahoria

Verduras en Tempura con Salsa de Soja

Tosta de Escalibada y Tapenade

Crema de Calabacín con Crocanti de Almendra



Sopa Fría de Melón con Caramelo de Módena



Risotto de Algas, Boletus y Espárragos Trigueros



Sorbete de Mandarina al Cava



Raviolis de Calabacín rellenos de Pisto de Verduras Asturianas



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

**Precio: 98,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *MENU PARA CELIACOS*

### *APERITIVOS*

Cuchara de Pulpo del Pedrero con Salsa de soja

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mayonesa de Arbequina

Crema de Fabada Asturiana con Espuma de Ensalada

Gazpacho Andaluz con Picada de Frutos Secos

Crema de Calabacín con Crocanti de Almendra



Crema de Cigalas con Fino Velo de Joselito



Parrillada de Verduras de Temporada con Mermelada de Pimiento Rojo  
y Cuscús de Avellana



Sorbete de Mandarina al Cava



Solomillo de Ternera a la Plancha con Patatinas y Ensalada



Tarta de Almendra

**Precio: 100,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo  
Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes  
Figos de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota  
Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja  
Pamosta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima  
Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón  
Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos  
Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez  
Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina  
Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth  
Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante  
Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 1*

Salpicón de Bugre, Rape y Langostinos sobre Crujiente de Pasta Brick con Pedro Ximénez



Crema de Cigalas con Fino Velo de Joselito



Suprema de Merluza del Pincho a la Sidra con Verduritas Salteadas



Sorbete de Mandarina al Cava



Confit de Pato con Salsa de Turrón y Frutos Rojos



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 110,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***



## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas

Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 2*

Ensalada Templada de Langostinos con Vinagreta de Aguacate, Tomate Confitado y Mango



Crema de Centolla del Cantábrico



Cachopo de Merluza del Pincho, Relleno de Boletus, Langostinos y Buey de Mar



Sorbete de Limón y Jengibre al Cava



Cabritin de El Sueve Guisado al Estilo Tradicional con Patatinos y Ensalada



Semifrío de Limón con Acabado de Merengue

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 110,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas

Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 3*

Ensalada de Virutas de Foie con Jamón Ibérico y Vinagreta de Frutos del Bosque en Vajilla de Pan



Crema de Cigalas con Fino Velo de Joselito



Rape del Cantábrico al Horno con Langostinos y Almejas



Sorbete de Limón y Jengibre al Cava



Pernil de Lechal, Raza Churra, al Horno 70º/ 12H con Patatas Panadera y Pimientos del Piquillo Confitados



Vasito de Mascarpone y Albaricoque con Frutas de Temporada

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 118,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en  
Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 4*

Brocheta de Langostinos a la Plancha con Vieiras Crujientes, Salsa de Piña  
y Aroma de Lima



Crema de Centolla del Cantábrico



Rape Negro Braseado con Salsa de Piquillo y Hongos Aromáticos



Sorbete de Mojito al Cava



Paletilla de Cordero Lechal, Raza Churra, al Horno 70º/ 12H con Crema de  
Patata Rata y Salsa Demi-Glace



Royal de Chocolate con Coulis de Frutos Rojos

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 123,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en  
Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pameta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 5*

Ensalada de Bugre con Salpicón de sus Corales y Vinagreta de Kumato



Crema de Centolla del Cantábrico



Lubina del Cantábrico con Verduritas Baby y Velouté de Albariño



Sorbete de Mojito al Cava



Taco de Cochinillo Deshuesado, 70g/ 12H con Crema de Patata Rata  
y Salsa Demi-Glace



Semifrío de Manzana y Sidra con Crocanti

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 129,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo  
Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes  
Figos de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota  
Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja  
Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima  
Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón  
Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos  
Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez  
Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina  
Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth  
Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante  
Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 6*

Delicias de Bugre con Corona de Langostinos a la Plancha



Crema de Cigalas con Fino Velo de Joselito



Lubina del Cantábrico sobre Arroz Meloso Amariscado y Crujiente de Jamón Ibérico



Sorbete Mango al Ron Havana Club



Taco de Cordero Lechal, Asado a 70º/ 12H con Crema de Parmentier y Salsa Demi-Glace



Mousse de Tiramisu

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 134,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo

Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas

Buffet de Panes

Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota

Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Pamesta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima

Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón

Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina

Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth

Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante

Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 7*

Selección de Mariscos

(1/2 Bugre, 3 Langostinos y 1 Vieira gratinada)



Crema de Cigalas con Fino Velo de Joselito



Mero del Cantábrico con Patata Panadera, Almejas y Emulsión de Ajo y Perejil



Sorbete Mango al Ron Havana Club



Solomillo de Ternera con Salsa de Hongos Silvestres al Moscatel



Milhojas Europea con Fruta de Temporada

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 140,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *Cóctel de Bienvenida*

**Jamón ibérico de bellota 5 Jotas Sánchez Romero Carvajal** Cortado a Mano en Directo  
Buffet de Quesos del Mundo Acompañado de Mermeladas, Miel y Compotas  
Buffet de Panes  
Figs de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico de Bellota  
Vasito de Verduritas en Tempura con Salsa de Soja  
Pameta de Calamares Frescos con Ralladura de Lima  
Cucharita de Pulpo del Pedrero sobre Crema de Patata Violeta y Aceite de Pimentón  
Cucurucho de Chocolate Crocanti con Mi-Cuit de Pato y Mermelada de Higos  
Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez  
Vasito de Pescado de Roca con Mahonesa de Arbequina  
Gambas a la Gabardina con Salsa de Vermouth  
Fajitas Mexicanas con Guacamole y Salsa Picante  
Caramelos de Sabadiego con Jarabe de Vino Tinto

## *Menú 8*

“Torre de marisco”, Selección Especial de Mariscos al Centro de Mesa  
(Bugre, Langostinos, Vieira, Percebes y Navajas)



Crema de Centolla del Cantábrico



Rodaballo al Horno con Verduras en Tempura al Romesco



Sorbete Frambuesa al Vodka Skyy



Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Oporto



Tarta Nupcial Especial “Llagar de Colloto”

## *Bodega*

Selección de vinos, cava, sidra achampanada, cafés y licores

**Precio: 145,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

A continuación encontrareis nuestra carta de entrantes, cremas, pescados, cortantes, carnes y postres para que confeccionéis el menú que más se adecue a vuestros gustos, por si ninguno de los propuestos anteriormente os termina de satisfacer.

Además nuestro equipo de eventos, os podrá orientar sin problema alguno en esta importante decisión.



## *ENTRADAS*

- Salpicón de Bugre, Rape y Langostinos sobre Crujiente de Pasta Brick con Pedro Ximénez.
- Ensalada Templada de Langostinos con Vinagreta de Aguacate, Tomate Confitado y Mango.
- Ensalada de Virutas de Foie con Jamón Ibérico de Bellota y Vinagreta de Frutos del Bosque con Vajilla de Pan.
- Brocheta de Langostinos a la Plancha con Vieiras Crujientes, Salsa de Piña y Aroma de Lima.
- Ensalada de Bugre con Salpicón de sus Corales y Vinagreta de Kumako.
- Delicias de Bugre con Corona de Langostinos a la Plancha.
- Selección de Mariscos (1/2 Bugre, 3 Langostinos y 1 vieira gratinada).
- “Torre de Marisco” Selección Especial de Mariscos al Centro de mesa (Bugre, Langostinos, Vieira, Percebes y Navajas).

## *CREMAS*

- Crema de Cigalas con Fino Velo de Joselito
- Crema de Centolla del Cantábrico.

## *PESCADOS*

- Suprema de Merluza del Pincho a la Sidra con Verduritas Salteadas.
- Cachopo de Merluza del Pincho Relleno de Boletus, Langostinos y Buey de Mar.
- Rape del Cantábrico al Horno con Langostinos y Almejas.
- Rape Negro Braseado con Salsa de Piquillos y Hongos Aromáticos.
- Lubina del Cantábrico con Verduritas Baby y Velouté de Albariño.
- Lubina del Cantábrico sobre Arroz Meloso Amariscado y Crujiente de Jamón Ibérico.
- Mero del Cantábrico con Patata Panadera, Almejas y Emulsión con Ajo y Perejil.
- Rodaballo al Horno con Verduras en Tempura y Salsa Romescu.

## *CORTANTES*

- Sorbete de Mango al Ron Habana Club.
- Sorbete de Frambuesa al Vodka Skyy.
- Sorbete de Mandarina al Cava.
- Sorbete de Limón y Jengibre al Cava.
- Sorbete de Mojito al Cava.

## *CARNES*

- Confit de Pato con Salsa de Turrón y Frutos Rojos.
- Cabritin de El Sueve Guisado al Estilo Tradicional con Patatinos y Ensalada.
- Pernil de Lechal, Raza Churra, al Horno 70º/ 12H con Patata Panadera y Pimientos del Piquillo Confitados.
- Paletilla de Cordero Lechal, Raza Churra, al Horno 70º/ 12H con Crema de Patata Ratte y Salsa Demi-Glace.
- Taco de Cochinitillo Deshuesado 70º/12H con Pastel de Patata Gratén y Salteado de Setas Silvestres
- Taco de Cordero Lechal Asado a 70º/ 12H con Crema de Parmentier y Salsa Demi-Glace.
- Solomillo de Ternera con Salsa de Hongos Silvestres al Moscatel.
- Solomillo de Ternera al Foie con Salsa Oporto

## *POSTRES*

- Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa.
- Royal de Chocolate con Coulis de Frutos Rojos.
- Mousse de Tiramisu.
- Semifrío de Manzana y Sidra con Crocanti.
- Vasito de Mascarpone y Albaricoque con Fruta de Temporada.
- Milhojas Europea con Fruta de Temporada.
- Semifrío de Limón acabado de Merengue.
- Tarta Nupcial Especial “Llagar de Colloto”.

## *MENÚ INFANTIL*

Calamares Frescos de Potera  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico  
Surtido de Embutidos Seleccionados



Escalopines de Solomillo Ibérico



Tarta de Chocolate "Selva Negra"

**Agua y refrescos**

**Precio: 33,90€** 10% IVA no incluido

## *MENÚ PARA VEGETARIANOS*

### *APERITIVOS*

Hojaldre con Mousse de Cabrales

Gazpacho Andaluz con Picada de Frutos Secos

Croquetas de Espinacas y Zanahoria

Verduritas en Tempura con Salsa de Soja

Tosta de Escalibada y Tapenade

Crema de Calabacín con Crocanti de Almendra



Parrillada de Verduras de Temporada con Mermelada de Pimiento Rojo  
y Cuscús de Avellana



Sopa Fría de Melón con Caramelo de Módena



Risotto de Algas, Boletus y Espárragos Trigueros



Sorbete de Mandarina al Cava



Raviolis de Calabacín rellenos de Pisto de Verduras Asturianas



Bizcocho Fluido de Chocolate Caliente con Sorbete de Frambuesa

**Precio: 108,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

## *MENU PARA CELIACOS*

### *APERITIVOS*

Cuchara de Pulpo del Pedrero con Salsa de soja

Piruleta de Foie con Polvo de Kikos al Pedro Ximénez

Vasito de Pescado de Roca con Mayonesa de Arbequina

Crema de Fabada Asturiana con Espuma de Ensalada

Gazpacho Andaluz con Picada de Frutos Secos

Crema de Calabacín con Crocanti de Almendra



Parrillada de Verduras de Temporada con Mermelada de Pimiento Rojo

y Cuscús de Avellana



Crema de Cigalas



Merluza del Cantábrico a la Plancha con Almejas



Sorbete de Mandarina al Cava



Solomillo de Ternera a la Plancha con Patatinas y Ensalada



Tarta de Almendra

**Precio: 110,90€** 10% IVA no incluido

**\*\* Incluye 3 horas de barra libre y decoración floral\*\***

***LUNCH 1:* Parrillada de Carnes seleccionadas que incluye:**

Costillinas de Cerdo – Chorizo Rojo – Chorizo Criollo – Lacón Braseado – Queso Provolone – Medallones de Solomillo – Pimientos del Padrón – Patatas Fritas – Ensalada Mixta

**Surtido de postres y helados**

**Bodega y cafés**

**Precio: 26,90€ 10% IVA no incluido**

***LUNCH 2:* Para picar al centro de mesa**

Tabla de Embutidos Ibéricos – Tabla Selección de Quesos – Croquetas de Jamón Ibérico – Gambas Orly – Fritos de Merluza con Mayonesa de Cítricos – Fingers de Pitu con Salsa de Mostaza Dulce – Tortos de Picadillo con Huevos Estrellados y Salsa de Cabrales – Mini Hamburguesas de Buey – Mini Perritos - Brochetas de Solomillo Ibérico con Queso Emmental y Piña

**Surtido de postres y helados**

**Bodega y cafés**

**Precio: 26,90€ 10% IVA no incluido**

***LUNCH 3:* Para picar al centro de mesa**

Jamón Ibérico y Chapatitas Calientes con Tomate – Carpaccio de Buey de Verdad  
"Ganadería Cabrero" con Parmesano Rallado – Pastel de Centolla – Croquetas de Quesos Asturianos – Fritos de Pixín con Mayonesa de Cítricos – Shushi – Tostas de Pitu de Caleyá  
Guisado al Estilo Tradicional

**Brochetitas de Fruta Variada con Fondue de Chocolate**

**Bodega y cafés**

**Precio: 29,60€ 10% IVA no incluido**



## *ATENCIÓNES A LOS NOVIOS*

- Cóctel de bienvenida incluido en todos los menús, compuesto de aperitivos servidos en bandeja y rincones gastronómicos.
- Decoración floral de presidencia y mesas de invitados.
- Minutas personalizadas del menú de la boda y protocolo de las mesas a la entrada del salón.
- Montaje completo del salón con sillas vestidas, mantelería y vajilla.
- Prueba de boda para 6 comensales (Para bodas de menos de 100 invitados la prueba será para 2 personas).
- Aparcamiento gratuito para todos los invitados.
- Disfrute en exclusiva de las instalaciones de Los Jardines del Llar.
- Servicio de organización integral por parte de nuestro equipo.
- 3 horas de barra libre.
- Maestro Cortador de Jamón.
- Buffet de Quesos del Mundo.
- Noche de bodas en nuestra suite nupcial en régimen de alojamiento y desayuno.

## *CONDICIONES*

- Los precios de los menús son orientativos, sujetos a cambios de precio según temporada para pescados y mariscos.
- La fecha elegida se bloquea durante 10 días naturales, sin compromiso de depósito. Transcurrido ese plazo se liberará la fecha elegida, o se confirmará la reserva de la misma.
- A la Reserva de la Fecha, se firmará un contrato de Acuerdo por las dos Partes y se abonarán 600€, en concepto de reserva de la fecha. Esta cantidad se deducirá íntegramente del importe total del banquete en la factura final.
- Para beneficiarse de todos estos servicios y gratuidades, durante nuestra temporada alta (meses de Mayo a Octubre) se exige un mínimo de 80 adultos, si la boda se celebra de viernes; y de 100 adultos si se celebra de sábado. El resto de fechas el mínimo exigido es de 60 adultos. En fechas especiales: Semana Santa, Navidad...por favor consultadnos las condiciones.
- La prueba de menú se realizará más o menos un mes antes de la realización del evento y ese mismo día se procederá al abono de 900 euros.
- El miércoles de la semana antes del enlace (10 días antes), se firmará un documento donde se fijará el menú a disfrutar por los comensales, así como el lunch si fuese el caso y todos los extras a contratar junto con su precio y el número final de comensales. Este día, se planteará un plano ideal del salón, así como la finalización de todos los detalles de la organización.
- A partir del 2 de Enero del 2011 está prohibido, por Ley (Ley 28/2005 Medidas Sanitarias frente al Tabaquismo), fumar en todo tipo de locales de ocio; es decir, no se podrá fumar en bares, restaurantes y demás establecimientos de restauración cerrados.
- Hora extra de barra libre: 4,12€ (IVA incluido) hora y persona adulta confirmada.