

INCLUIDO PARKING PRIVADO PARA LOS INVITADOS EN TODOS LOS MENUS

MENU Nº 1= 47.00 e -----COPA DE RECIBIMIENTO 60 MINUTOS APROX -----

MENUS DE BODAS 2017

BEBIDAS ENFRIADAS EN TIESTOS DE BARRO
"CANTAOR" DE FLAMENCO EN DIRECTO
NUESTRO VENENCIADOR CON SOLERA
CORTADOR DE JAMÓN EN ESCULTURA DE OLIVO

MESA-BUFET DE QUESOS DEL MUNDO
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SELECCIÓN DE CANAPES PREMIER DE TEMPORADA
CHUPITOS CON APERITIVOS FRIOS "DELUXE"
MEJILLONES MEDIA-CONCHA CON PIPIRANA

TARTELETAS CON-

PULPO A LA GALLEGA
MENUDILLO DE CHORIZO CASTREÑO
MENUDILLO DE MORZILLA CASTREÑA

MINI MOLLETES CASTREÑOS CON-

HAMBURGUESA CASERA DE CERDO
SERRANITO CON HUEVO DE CODORNIZ
HAMBURGUESA CASERA DE POLLO

MINI CONOS CON-

MOUSSE DE ATÚN CASERO
MOUSSE CASERO DE ANCHOAS
MOUSSE DE MARISCOS Y ALCAPARRAS

TOSTAS CON-

SALMÓN AHUMADO CON GULAS AL AJILLO
BACALAO FILETEADO EN ACEITE CON NARANJAS
ANCHOAS Y TOMATE CON AJOS DORADOS
LOMO DE ORZA CASERO CON PIMIENTA NEGRA

REBOZADOS

PIRULETA CASERA DE LANGOSTINOS
TORTILLITAS DE "SAN JOSÉ" CON BACALAO

REBOZADOS A ELEGIR

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO CON ALI-OLI O BOLITAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA
DELICIAS DE POLLO CON QUESO Y GAMBAS O DELICIAS DE BACON CARBONARA
PALITROQUES DE BERENJENAS CON SAL GORDA O DELICIAS DEL MAR EN ADOBO

-----BEBIDAS-----

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZA SIN ALCOHOL, CERVEZA DE BARRIL EN SALMUERA
SANGRIA DE FRUTAS O GAZPACHO DE ALMENDRAS O LIMONADA
FINO "ITUCI ORO" EN RAMA
"DON LUCIANO" MOSCATO BLUE O "VIÑA TENDIDA" MOSCATO BIANCO
R. DEL DUERO "RECORBA ROBLE" O RIOJA "COSOVIEJO CRIANZA"
CAVA JAUME SERRA "BRUT"

-----COMPARTIREMOS-----

ALMENDRAS SALADAS
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SURTIDO DE TRES QUESOS MANCHEGOS PUROS DE OVEJA
ALMEJAS O CROQUETAS Y PECHUGUITAS BECHAMEL O BERENJENAS FRITAS O TOSTAS DE BACALAO O MEJILLONES CON PIPIRANA

-----PARA COMENZAR-----

(MARISCOS DEL COCEDERO ESPARTERO O DEL COCEDERO ALBACOR)

LANGOSTINOS COCIDOS AL NATURAL
LANGOSTINOS Y GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA (0.70 e MAS POR CUBIERTO)

-----CONTINUAREMOS CON-----

REVUELTO DE AJETES
REVUELTO DE BACALAO Y PAPAS
SOPA DE PICADILLO CON FIDEOS
SOPA MARINERA CON FIDEOS

-----NUESTRAS CARNES A ELEGIR-----

LOMO DE CERDO A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
CARNE A LA PRIMAVERA SALPICADA DE VERDURAS CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE

-----Y LO QUE FALTA-----

SURTIDO ARTESANO DE GALA

-PORCIÓN DE POSTRE CASERO, (A ELEGIR ENTRE- OREO, BAILEYS, VAINILLA, TIRAMISÚ)
PORCIÓN DE TARTA NUPCIAL, (A ELEGIR ENTRE 4 PASTELERIAS, PEPE SANCHEZ, LA PURISSIMA, COOP. GUADAJOZ, LA CORREDERA)
-HELADO-IGLÚ DE CHOCOLATE, VAINILLA Y CARAMELO, CANUTOS DE GALLETA, BASE DE NATILLAS, Y DECORACION DEL CHEFF

MENU N° 2= 49.00 e
MENUS DE BODAS 2017

-----COPA DE RECIBIMIENTO 60 MINUTOS APROX -----

BEBIDAS ENFRIADAS EN TIESTOS DE BARRO
"CANTAOR" DE FLAMENCO EN DIRECTO
NUESTRO VENENCIADOR CON SOLERA
CORTADOR DE JAMÓN EN ESCULTURA DE OLIVO

MESA-BUFET DE QUESOS DEL MUNDO
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SELECCIÓN DE CANAPES PREMIER DE TEMPORADA
CHUPITOS CON APERITIVOS FRIOS "DELUXE"
MEJILLONES MEDIA-CONCHA CON PIPIRRANA

TARTELETAS CON-

PULPO A LA GALLEGA
MENUDILLO DE CHORIZO CASTREÑO
MENUDILLO DE MORZILLA CASTREÑA

MINI MOLLETES CASTREÑOS CON-

HAMBURGUESA CASERA DE CERDO
SERRANITO CON HUEVO DE CODORNIZ
HAMBURGUESA CASERA DE POLLO

MINI CONOS CON-

MOUSSE DE ATÚN CASERO
MOUSSE CASERO DE ANCHOAS
MOUSSE DE MARISCOS Y ALCAPARRAS

TOSTAS CON-

SALMÓN AHUMADO CON GULAS AL AJILLO
BACALAO FILETEADO EN ACEITE CON NARANJAS
ANCHOAS Y TOMATE CON AJOS DORADOS
LOMO DE ORZA CASERO CON PIMIENTA NEGRA

REBOZADOS

PIRULETA CASERA DE LANGOSTINOS
TORTILLITAS DE "SAN JOSÉ" CON BACALAO

REBOZADOS A ELEGIR

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO CON ALI-OLI O BOLITAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA
DELICIAS DE POLLO CON QUESO Y GAMBAS O DELICIAS DE BACON CARBONARA
PALITROQUES DE BERENJENAS CON SAL GORDA O DELICIAS DEL MAR EN ADOBO

-----BEBIDAS-----

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZA SIN ALCOHOL, CERVEZA DE BARRIL EN SALMUERA
SANGRIA DE FRUTAS O GAZPACHO DE ALMENDRAS O LIMONADA
FINO "ITUCI ORO" EN RAMA
"DON LUCIANO" MOSCATO BLUE O "VIÑA TENDIDA" MOSCATO BIANCO
R. DEL DUERO "RECORBA ROBLE" O RIOJA "COSOVIEJO CRIANZA"
CAVA JAUME SERRA "BRUT"

-----COMPARTIREMOS-----

ALMENDRAS SALADAS
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SURTIDO DE TRES QUESOS MANCHEGOS PUROS DE OVEJA
ALMEJAS O CROQUETAS Y PECHUGUITAS BECHAMEL O BERENJENAS FRITAS O TOSTAS DE BACALAO O MEJILLONES CON PIPIRRANA

-----PARA COMENZAR-----

(MARISCOS DEL COCEDERO ESPARTERO O DEL COCEDERO ALBACOR)

LANGOSTINOS COCIDOS AL NATURAL
LANGOSTINOS Y GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA (0.70 e MAS POR CUBIERTO)

-----CONTINUAREMOS CON-----

REVUELTO DE GULAS CON BACON Y PAPAS
REVUELTO DE BACALAO Y PAPAS
FILETE DE DORADA AL HORNO CHORREADA DE FUMÉ DE GAMBAS Y ALMEJAS
FILETE DE DORADA AL HORNO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PISCOS DE JAMÓN

-----NUESTRAS CARNES A ELEGIR-----

(GUARNICIONES A ELEGIR PARA LAS CARNES A LA BRASA- GARBANZOS POPEYANOS O PISTO O MENESTRA.)

CHURRASCO DE CERDO A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA ¿GUARNICIÓN? Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
TACOS DE SOLOMILLO DE CERDO AL JEREZ CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE

-----Y LO QUE FALTA-----

SURTIDO ARTESANO DE GALA

-PORCIÓN DE POSTRE CASERO, (A ELEGIR ENTRE- OREO, BAILEYS, VAINILLA, TIRAMISÚ)
PORCIÓN DE TARTA NUPCIAL, (A ELEGIR ENTRE 4 PASTELERIAS, PEPE SANCHEZ, LA PURISSIMA, COOP. GUADAJOZ, LA CORREDERA)
-HELADO-IGLÚ DE CHOCOLATE, VAINILLA Y CAMELO, CANUTOS DE GALLETA, BASE DE NATILLAS, Y DECORACION DEL CHEFF

MENU Nº 3= 50.50 e -----COPA DE RECIBIMIENTO 60 MINUTOS APROX -----

MENUS DE BODAS 2017

BEBIDAS ENFRIADAS EN TIESTOS DE BARRO
"CANTAOR" DE FLAMENCO EN DIRECTO
NUESTRO VENENCIADOR CON SOLERA
CORTADOR DE JAMÓN EN ESCULTURA DE OLIVO

MESA-BUFET DE QUESOS DEL MUNDO
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SELECCIÓN DE CANAPES PREMIER DE TEMPORADA
CHUPITOS CON APERITIVOS FRIOS "DELUXE"
MEJILLONES MEDIA-CONCHA CON PIPIRRANA

TARTELETAS CON-

PULPO A LA GALLEGA
MENUDILLO DE CHORIZO CASTREÑO
MENUDILLO DE MORZILLA CASTREÑA

MINI MOLLETES CASTREÑOS CON-

HAMBURGUESA CASERA DE CERDO
SERRANITO CON HUEVO DE CODORNIZ
HAMBURGUESA CASERA DE POLLO

MINI CONOS CON-

MOUSSE DE ATÚN CASERO
MOUSSE CASERO DE ANCHOAS
MOUSSE DE MARISCOS Y ALCAPARRAS

TOSTAS CON-

SALMÓN AHUMADO CON GULAS AL AJILLO
BACALAO FILETEADO EN ACEITE CON NARANJAS
ANCHOAS Y TOMATE CON AJOS DORADOS
LOMO DE ORZA CASERO CON PIMIENTA NEGRA

REBOZADOS

PIRULETA CASERA DE LANGOSTINOS
TORTILLITAS DE "SAN JOSÉ" CON BACALAO

REBOZADOS A ELEGIR

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO CON ALI-OLI O BOLITAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA
DELICIAS DE POLLO CON QUESO Y GAMBAS O DELICIAS DE BACON CARBONARA
PALITROQUES DE BERENJENAS CON SAL GORDA O DELICIAS DEL MAR EN ADOBO

-----BEBIDAS-----

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZA SIN ALCOHOL, CERVEZA DE BARRIL EN SALMUERA
SANGRIA DE FRUTAS O GAZPACHO DE ALMENDRAS O LIMONADA
FINO "ITUCI ORO" EN RAMA
"DON LUCIANO" MOSCATO BLUE O "VIÑA TENDIDA" MOSCATO BIANCO
R. DEL DUERO "RECORBA ROBLE" O RIOJA "COSOVIEJO CRIANZA"
CAVA JAUME SERRA "BRUT"

-----COMPARTIREMOS-----

ALMENDRAS SALADAS
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SURTIDO DE TRES QUESOS MANCHEGOS PUROS DE OVEJA
ALMEJAS O CROQUETAS Y PECHUGUITAS BECHAMEL O BERENJENAS FRITAS O TOSTAS DE BACALAO O MEJILLONES CON PIPIRRANA

-----PARA COMENZAR-----

(MARISCOS DEL COCEDERO ESPARTERO O DEL COCEDERO ALBACOR)

GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
LANGOSTINOS Y GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA (0.70 e MAS POR CUBIERTO)

-----CONTINUAREMOS CON-----

REVUELTO DE BACALAO CON CALABACÍN Y GAMBAS
REVUELTO DE SALMÓN AHUMADO CON SETAS Y PAPAS
TACOS DE LOMO DE MERLUZA AL HORNO SOBRE NIDO DE VERDURA POPEYANA
TROZOS DE EMPERADOR "FRESCO" EN SALSAS COSTERA CON ALMEJAS Y GAMBAS
LOMO DE BACALAO A LA ESPALDA CON REFritos DE AJOS
LOMO DE BACALAO AL HORNO AL ESTILO DE "LOS ARCOS"
LOMO DE BACALAO AL HORNO CON MANTO HORTELANO Y MEJILLONES

-----NUESTRAS CARNES A ELEGIR-----

(GUARNICIONES A ELEGIR PARA LAS CARNES A LA BRASA- GARBANZOS POPEYANOS O PISTO O MENESTRA.)

CHURRASCO DE CERDO A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA ¿GUARNICIÓN? Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
TACOS DE SOLOMILLO DE CERDO AL JEREZ CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
SOLOMILLO DE CERDO A LA CASTELLANA CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
SOLOMILLO DE CERDO MECHAO DE BACON Y JAMÓN IBÉRICO CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE

-----Y LO QUE FALTA-----

SURTIDO ARTESANO DE GALA

-PORCIÓN DE POSTRE CASERO, (A ELEGIR ENTRE- OREO, BAILEYS, VAINILLA, TIRAMISÚ)
PORCIÓN DE TARTA NUPCIAL, (A ELEGIR ENTRE 4 PASTELERIAS, PEPE SANCHEZ, LA PURISSIMA, COOP. GUADAJOZ, LA CORREDERA)
-HELADO-IGLÚ DE CHOCOLATE, VAINILLA Y CARAMELO, CANUTOS DE GALLETA, BASE DE NATILLAS, Y DECORACION DEL CHEF

MENUS DE BODAS 2017

BEBIDAS ENFRIADAS EN TIESTOS DE BARRO
"CANTAOR" DE FLAMENCO EN DIRECTO
NUESTRO VENENCIADOR CON SOLERA
CORTADOR DE JAMÓN EN ESCULTURA DE OLIVO

MESA-BUFET DE QUESOS DEL MUNDO
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SELECCIÓN DE CANAPES PREMIER DE TEMPORADA
CHUPITOS CON APERITIVOS FRIOS "DELUXE"
MEJILLONES MEDIA-CONCHA CON PIPIRRANA

TARLETAS CON-

PULPO A LA GALLEGA
MENUDILLO DE CHORIZO CASTREÑO
MENUDILLO DE MORZILLA CASTREÑA

MINI MOLLETES CASTREÑOS CON-

HAMBURGUESA CASERA DE CERDO
SERRANITO CON HUEVO DE CODORNIZ
HAMBURGUESA CASERA DE POLLO

MINI CONOS CON-

MOUSSE DE ATÚN CASERO
MOUSSE CASERO DE ANCHOAS
MOUSSE DE MARISCOS Y ALCAPARRAS

TOSTAS CON-

SALMÓN AHUMADO CON GULAS AL AJILLO
BACALAO FILETEADO EN ACEITE CON NARANJAS
ANCHOAS Y TOMATE CON AJOS DORADOS
LOMO DE ORZA CASERO CON PIMIENTA NEGRA

REBOZADOS

PIRULETA CASERA DE LANGOSTINOS
TORTILLITAS DE "SAN JOSÉ" CON BACALAO

REBOZADOS A ELEGIR

CROQUETAS DE ARROZ NEGRO CON ALI-OLI O BOLITAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA
DELICIAS DE POLLO CON QUESO Y GAMBAS O DELICIAS DE BACON CARBONARA
PALITROQUES DE BERENJENAS CON SAL GORDA O DELICIAS DEL MAR EN ADOBO

-----BEBIDAS-----

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZA SIN ALCOHOL, CERVEZA DE BARRIL EN SALMUERA
SANGRIA DE FRUTAS O GAZPACHO DE ALMENDRAS O LIMONADA
FINO "ITUCI ORO" EN RAMA
"DON LUCIANO" MOSCATO BLUE O "VIÑA TENDIDA" MOSCATO BIANCO
R. DEL DUERO "RECORBA ROBLE" O RIOJA "COSOVIEJO CRIANZA"
CAVA JAUME SERRA "BRUT"

-----COMPARTIREMOS-----

ALMENDRAS SALADAS
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SURTIDO DE TRES QUESOS MANCHEGOS PUROS DE OVEJA
ALMEJAS O CROQUETAS Y PECHUGUITAS BECHAMEL O BERENJENAS FRITAS O TOSTAS DE BACALAO O MEJILLONES CON PIPIRRANA

-----PARA COMENZAR-----

(MARISCOS DEL COCEDERO ESPARTERO O DEL COCEDERO ALBACOR)

GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
LANGOSTINOS Y GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
MARISCADA (LANGOSTINOS, GAMBAS, PATA DE CANGREJO Y PALITO DE OCEANO)
GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA (0.70 e MAS POR CUBIERTO)

-----CONTINUAREMOS CON-----

PEZ ESPADA "FRESCO" A LA PLANCHA CUBIERTO DE SETAS Y GAMBAS
LOMO DE BACALAO AL HORNO CON MANTO CAMELIZADO DE PASAS Y PIÑONES
LOMO DE BACALAO GELATINADO AL HORNO SOBRE CILINDRO DE ARROZ AL CURRY
LOMO DE BACALAO A LA ESPALDA CON GULAS AL AJILLO
LOMO DE BACALAO GRATINADO AL HORNO SOBRE CILINDRO DE CALABACÍN Y PAPAS

-----NUESTRAS CARNES A ELEGIR-----

(GUARNICIONES A ELEGIR PARA LAS CARNES A LA BRASA- PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO O PISTO)

PRESA IBÉRICA A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA ¿GUARNICIÓN? Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
SOLOMILLO DE CERDO HOJALDRADO AL HORNO CON PATATAS A LO POBRE
RABO DE TORO AL ESTILO CORDOBÉS CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
CARRILLADA IBERICA AL ESTILO MOZARABE CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
CARRILLADA IBERICA EN SALSA AGRIDULCE CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
CARRILLADA IBERICA ASADA EN SU JUGO CON CÚPULA DE ARROZ Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE

-----Y LO QUE FALTA-----

SURTIDO ARTESANO DE GALA

-PORCIÓN DE POSTRE CASERO, (A ELEGIR ENTRE- OREO, BAILEYS, VAINILLA, TIRAMISÚ)
PORCIÓN DE TARTA NUPCIAL, (A ELEGIR ENTRE 4 PASTELERIAS, PEPE SANCHEZ, LA PURISSIMA, COOP. GUADAJAZO, LA CORREDERA)
-HELADO-IGLÚ DE CHOCOLATE, VAINILLA Y CARAMELO, CANUTOS DE GALLETA, BASE DE NATILLAS, Y DECORACION DEL CHEFF

MENU Nº 5= 56.00 e -----COPA DE RECIBIMIENTO 60 MINUTOS APROX -----
MENUS DE BODAS 2017

BEBIDAS ENFRIADAS EN TIESTOS DE BARRO
"CANTAOR" DE FLAMENCO EN DIRECTO
NUESTRO VENENCIADOR CON SOLERA
CORTADOR DE JAMÓN EN ESCULTURA DE OLIVO

MESA-BUFET DE QUESOS DEL MUNDO
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SELECCIÓN DE CANAPES PREMIER DE TEMPORADA
CHUPITOS CON APERITIVOS FRIOS "DELUXE"
MEJILLONES MEDIA-CONCHA CON PIPIRRANA

TARTELETAS CON-
PULPO A LA GALLEGA
MENUDILLO DE CHORIZO CASTREÑO
MENUDILLO DE MORZILLA CASTREÑA

MINI MOLLETES CASTREÑOS CON-
HAMBURGUESA CASERA DE CERDO
SERRANITO CON HUEVO DE CODORNIZ
HAMBURGUESA CASERA DE POLLO

MINI CONOS CON-
MOUSSE DE ATÚN CASERO
MOUSSE CASERO DE ANCHOAS
MOUSSE DE MARISCOS Y ALCAPARRAS

TOSTAS CON-
SALMÓN AHUMADO CON GULAS AL AJILLO
BACALAO FILETEADO EN ACEITE CON NARANJAS
ANCHOAS Y TOMATE CON AJOS DORADOS
LOMO DE ORZA CASERO CON PIMIENTA NEGRA

REBOZADOS
PIRULETA CASERA DE LANGOSTINOS
TORTILLITAS DE "SAN JOSÉ" CON BACALAO

REBOZADOS A ELEGIR
CROQUETAS DE ARROZ NEGRO CON ALI-OLI O BOLITAS DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA
DELICIAS DE POLLO CON QUESO Y GAMBAS O DELICIAS DE BACON CARBONARA
PALITROQUES DE BERENJENAS CON SAL GORDA O DELICIAS DEL MAR EN ADOBO

-----BEBIDAS-----

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZA SIN ALCOHOL, CERVEZA DE BARRIL EN SALMUERA
SANGRIA DE FRUTAS O GAZPACHO DE ALMENDRAS O LIMONADA
FINO "ITUCI ORO" EN RAMA
"DON LUCIANO" MOSCATO BLUE O "VIÑA TENDIDA" MOSCATO BIANCO
R. DEL DUERO "RECORBA ROBLE" O RIOJA "COSOVIEJO CRIANZA"
CAVA JAUME SERRA "BRUT"

-----COMPARTIREMOS-----

ALMENDRAS SALADAS
JAMÓN RESERVA GRAN SELECCIÓN "NAVIDUL"
SURTIDO DE TRES QUESOS MANCHEGOS PUROS DE OVEJA
ALMEJAS O CROQUETAS Y PECHUGUITAS BECHAMEL O BERENJENAS FRITAS O TOSTAS DE BACALAO O MEJILLONES CON PIPIRRANA

-----PARA COMENZAR-----

(MARISCOS DEL COCEDERO ESPARTERO O DEL COCEDERO ALBACOR)
GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
LANGOSTINOS Y GAMBAS BLANCAS COCIDAS AL NATURAL
MARISCADA (LANGOSTINOS TIGRES, GAMBAS, PATA DE CANGREJO Y PALITO DE OCEANO)
GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA (0.70 e MAS POR CUBIERTO)

-----CONTINUAREMOS CON-----

LOMO DE BACALAO AL HORNO CON MANTO CAMELIZADO DE PASAS Y PIÑONES
RODAJA DE SALMÓN ASADO CON JUGO DE NARANJAS
TRUCHA ASALMONADA A LA ESPALDA SALPICADA DE JAMÓN A LA SARTÉN
LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON SETAS
LOMO DE BACALAO GRATINADO AL HORNO CON CAVIAR SOBRE CILINDRO DE SETAS Y PAPAS

-----NUESTRAS CARNES A ELEGIR-----

(GUARNICIONES A ELEGIR PARA LAS CARNES A LA BRASA- PIMIENTO DE PIQUILLO RELLENO O PISTO)
PRESA IBÉRICA A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA ¿GUARNICIÓN? Y PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
PIERNA DE CORDERO TROCEADA Y ASADA CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
MORCILLO DE TERNERA EN SALSA CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
CALDERETA DE CORDERO CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE
CHULETAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA DE CARBÓN CON PATATAS HORNEADAS A LO POBRE

-----Y LO QUE FALTA-----

SURTIDO ARTESANO DE GALA

-PORCIÓN DE POSTRE CASERO, (A ELEGIR ENTRE- OREO, BAILEYS, VAINILLA, TIRAMISÚ)
PORCIÓN DE TARTA NUPCIAL, (A ELEGIR ENTRE 4 PASTELERIAS, PEPE SANCHEZ, LA PURISSIMA, COOP. GUADAJOZ, LA CORREDERA)
-HELADO-IGLÚ DE CHOCOLATE, VAINILLA Y CAMELO, CANUTOS DE GALLETAS, BASE DE NATILLAS, Y DECORACION DEL CHEFF

PRECIOS POR CUBIERTO.

JAMÓN RESERVA NAVIDUL Y QUESO PURO DE OVEJA (PLATO POR PERSONA) --- e
 LOMO DE BACALAO SUPREMO DESPINADO --- e

SORBETES DE MONTALBAN

SORBETE DE LIMÓN, ---- e
 SORBETE DE MANDARINA, ---- e
 SORBETE DE PIÑA COLADA, ---- e
 SORBETE DE MOJITO, ---- e

VINOS

VINO MANZANILLA, ---- e
 VIÑA VERDE, ---- e
 BARBADILLO, ---- e

OTROS. ¿.?-----

RIOJAS

FAUSTINO VII, ---- e
 FAUSTINO V, ---- e
 FAUSTINO I, ---- e

MARQUES DE RISCAL, ---- e
 MARQUES DE CACERES, ---- e

OTROS ¿.?-----

RIBERA DEL DUERO

MELIOR ROBLE, ---- e
 PROTOS ROBLE, ---- e
 PROTOS CRIANZA, ---- e
 ARZUAGA, ---- e
 OTROS ¿..?

ENTREMESSES

JAMÓN IBÉRICO CEBO, ---- e
 JAMÓN IBÉRICO BELLOTA, ---- e
 QUESO PURO DE OVEJA ARTESANO "H-M" ---- e

POSTRES

CAFE, ---- e
 BOLLITOS DE PAN, (JAMÓN, TOMATE Y ACEITE) ---- e
 BODEGON DE FRUTAS O DE CHUCHES, ---- e
 BARRA-LIBRE SIN LIMITE DE HORA MEDIODIA, ---- e
 BARRA-LIBRE SIN LIMITE DE HORA NOCHE, ---- e
 COMBINADOS POR TICKET, (J-B, BARCELO, ETC). ---- e
 REFRESCOS, ---- e
 CATERING, DESDE ---- e HASTA ---- e

----- MENU DE NIÑOS-----

CADA NIÑO ESTARA SENTADO EN LA MESA DE SUS PADRES Y SE LE PREGUNTARA A CADA UNO QUE ELIJA LO QUE QUIERE COMER ENTRE ESTOS PLATOS.

CALAMARITOS FRITOS CON PATATAS
FLAMENQUIN CASERO CON PATATAS
PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS
LOMO A LA PLANCHA CON PATATAS

Y DESPUES SE LE DARA UN HELADO DISNEY.

PRECIO: ----- e

-CASTILLO HINCHABLE CONSULTAR OPCIONES.

-PRECIOS PARA BODAS DE MAS DE 180 COMENSALES, NIÑOS NO INCLUIDOS.

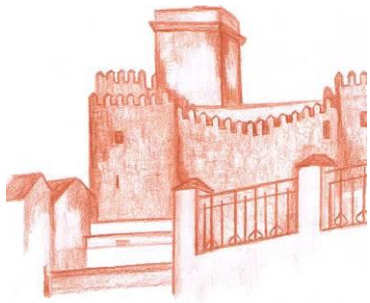
-PRUEBA DE MENUS GRATIS PARA 6 PERSONAS SI LA BODA ES DE MAS DE 180 COMENSALES, NIÑOS NO INCLUIDOS, SI ES INFERIOR 3 COMENSALES GRATIS Y 3 COMENSALES A 30 e

-CELEBRA TU BODA CIVIL EN NUESTRO PATIO GRATIS.

NOTA: NUESTROS CLIENTES PUEDEN CONFIGURAR SU PROPIO CUBIERTO Y NOSOTROS LE DAMOS PRESUPUESTO.

PRECIOS IVA INCLUIDO.

LE PERSONALIZAMOS EL MENU DE SU BODA, DIBUJANDO LA FOTO MAS REPRESENTATIVA DE SU PUEBLO ò LA QUE USTEDES ELIJAN.



ESPEJO



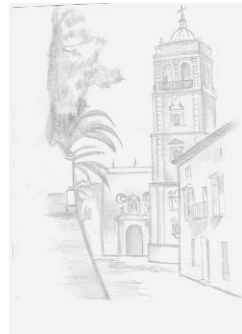
BUJALANCE



CASTRO DEL RIO Y CIUDAD REAL



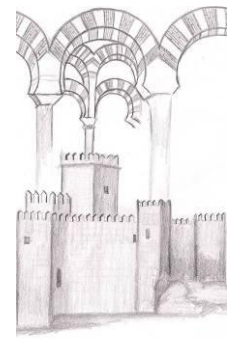
EL CARPIO



MONTILLA



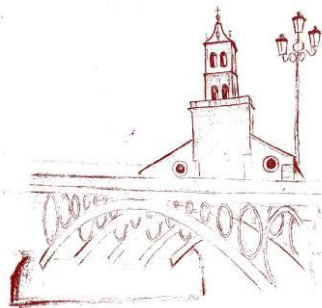
CORDOBA



ESPEJO Y CORDOBA



AGUILAR



CASTRO DEL RIO Y SEVILLA



VILLAFRANCA Y PAMPLONA

NUESTRAS CARNES SE HACEN A LA BRASA DE CARBÓN EN EL PATIO



PODRAN PONER EN EL TERCER PLATO DOS TIPOS DE CARNE PARA QUE SUS INVITADOS ELIJAN LA QUE MAS LE GUSTE.

DIBUJOS DE CASTRO DEL RIO

