



COCKTAIL BODA

INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN RECIÉN HORNEADO

TOSTA DE FOIE MI-CUIT, PISTACHO Y MANZANA

VASITO DE SALMÓN CON AGUACATE Y CHAMPIÑÓN

TARTAR DE PULPO Y FALSO CAVIAR

VASITO DE CEVICHE DE GAMBA Y MANGO

LAS CROQUETAS DEL MC, JAMÓN IBÉRICO, HONGOS, TXANGURRO Y TXIPIRÓN

HOJALDRE CRUJIENTE DE TXISTORRA DE ORIO

LOS LANGOSTINOS DE TODA LA VIDA

RAVIOLI DE RICOTTA

CREMA DE HONGOS CON CEBOLLINO

BODEGA

KIR ROYAL COCKTAIL

AGUAS MINERALES, REFRESCOS Y ZUMOS

CERVEZAS Y APERITIVOS

RAIMAT, D.O. COSTERS DEL SEGRE

AZPILICUETA CRIANZA, D.O.CA. RIOJA

COCKTAIL PREVIO AL BANQUETE, CON SERVICIO DE 45 MINUTOS DE DURACIÓN
APROXIMADA POR GENTILEZA DEL HOTEL.

DECORACIÓN FLORAL Y MENÚS IMPRESOS INCLUIDOS EN EL PRECIO.

LOS PRECIOS Y LOS PLATOS PODRÁN SUFRIR PEQUEÑAS MODIFICACIONES POR PRECIOS DE LA MATERIA PRIMA EN EL MERCADO.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA CORRESPONDIENTE.



MENÚ 1

TOSTA DE HONGOS CONFITADOS, REFRESCADO CON MEZCLUM, HIGOS Y JAMÓN DESECADO

BACALAO CON CREMA LIGERA DE MORRÓN

CARRILLERAS DE IBÉRICO, EMULSIÓN DE COLIFLOR Y CHAMPIÑONES

SOPA MINISTRONE CRUDA, ALBAHACA Y CÍTRICOS

110 €

MENÚ 2

TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY, YEMA DE CODORNIZ, OLIVA, VINAGRETA DE LIMÓN

MERLUZA, CREMA DE GUISANTES, ALMEJAS MARINERA Y MICRO BROTES

COCHINILLO CONFITADO A FUEGO LENTO, PURÉ DE ZANAHORIA AL CURRY, PESTO DE PIÑONES

TATIN DE MANZANA Y VAINILLA

117 €



MENÚ 3

CARPACCIO DE HONGOS CON SU CREMOSO, PARMESANO Y VINAGRETA DE LIMÓN

GAZPACHO DE MELÓN CANTALOUP CON PESTO DE MENTA

LUBINA SALVAJE AHUMADA CON VIEIRA, PUERRO Y TOQUE DE VAINILLA

TECLA DE CORDERO LECHAL CON MEMBRILLO Y MIGAS DE ALMENDRA

CREMA TOSTADA, CREMOSO DE CANELA

125 €

MENÚ 4

LANGOSTINOS CON GUACAMOLE, ALCACHOFA, TOMATE SECO Y BROTES

BACALAO CON CREMA LIGERA DE MORRÓN

SORBETE DE MOJITO

SOLOMILLO DE BUEY, RAGOUT DE CEPES CONFITADOS, RÚCULA AMARGA

POSTRE DEDICADO AL CHOCOLATE

131 €



MENÚ 5

ENSALADA DE FOIE FRESCO, CHUTNEY DE MANZANA REINETA, MOLLEJAS Y JAMÓN DE PATO

INFUSIÓN DE PATATA Y BACALAO, VIRUTAS DE CEBOLLA FRITA Y PIÑONES TOSTADOS

RODABALLO SALVAJE RECOSTADO EN UN RISSOTO DE BERBERECHOS, AROMAS NATURALES EXTRAÍDOS DEL MAR

CORDERO GUISADO Y DESHUESADO, CRUJIENTE, SU JUGO Y MICRO VEGETALES

SABLE DE CHOCOLATE NAYARIT

134 €

MENÚ 6

TARTAR DE SOLOMILLO DE SALMÓN, BROTES DE HOJAS FRESCAS, SORBETE DE PEPINO

SOPA DE ZANAHORIA Y COMINO, ALMEJAS Y ACEITE DE ALBAHACA

RAPE ASADO, CALABAZA, TXIPIRONES Y TRIGUEROS

SORBETE DE LIMÓN CON ZUMO NATURAL

SOLOMILLO DE TERNERA COCINADO AL MOMENTO, ACOMPAÑADO CON UNA CREMA FINA DE TUBÉRCULOS,
BROTES DE RÁBANO

MANDARINA CON HIERBALUISA

137 €



MENÚ 7

BOGAVANTE AL NATURAL CON SOPA DE PESCADORES Y POMELO ROSA

LUBINA SALVAJE AHUMADA CON VIEIRA, PUERRO Y TOQUE DE VAINILLA

SORBETE DE NARANJA SANGUINA

SOLOMILLO DE BUEY, RAGOUT DE CEPES CONFITADOS, RÚCULA AMARGA

CUAJO DE NATA, LIMA Y RUIBARBO

143 €

MENÚ 8

VIEIRA ASADA CON LIMA, COMPOTA DE CEBOLLETA Y TOMATE, CARAMELO DE SU CORAL

CARPACCIO DE HONGOS CON SU CREMOSO, PARMESANO Y VINAGRETA DE LIMÓN

RODABALLO CON TAPIOCA, TOMATE NATURAL Y ACEITE DE OLIVA

SORBETE DE MANZANA VERDE

SOLOMILLO DE BUEY, RAGOUT DE CEPES CONFITADOS, RÚCULA AMARGA

INFUSIÓN DE FRUTAS DEL BOSQUE CON YOGUR BÚLGARO

147 €



MENÚ 9

TOSTA DE HONGOS CONFITADOS, REFRESCADO CON MEZCLUM, HIGOS Y JAMÓN DESECADO

LANGOSTINOS CON GUACAMOLE, ALCACHOFA, TOMATE SECO Y BROTES

BOGAVANTE ASADO CON REFrito DE HIERBAS Y AROMAS DE RÚCULA

SORBETE DE MANDARINA DE MONTAÑA

SOLOMILLO DE TERNERA COCINADO AL MOMENTO, ACOMPAÑADO CON UNA CREMA FINA DE TUBÉRCULOS,
BROTES DE RÁBANO

SABLE DE CHOCOLATE NAYARIT

154 €

MENÚ 10

FOIE DE PATO FRESCO PENSADO, TOSTA DE HOJALDRE, CEBOLLA ROJA CARMELIZADA

BOGAVANTE AL NATURAL CON SOPA DE PESCADORES Y POMELO ROSA

MERLUZA, CREMA DE GUISANTES, ALMEJAS MARINERA Y MICRO BROTES

SORBETE DE PIÑA COLADA

SOLOMILLO DE TERNERA COCINADO AL MOMENTO, ACOMPAÑADO CON UNA CREMA FINA DE TUBÉRCULOS,
BROTES DE RÁBANO

CREMA TOSTADA DE VAINILLA, CREMOSO DE CANELA

167 €



BODEGA

INCLUIDA EN TODO LOS MENÚS

AGUAS MINERALES

RAIMAT, D.O. COSTERS DEL SEGRE

AZPILICUETA CRIANZA, D.O.CA. RIOJA

CODORNÍU NPU CUVÉE MARÍA CRISTINA, D.O. CAVA

CAFÉ Y DULCES

BRANDY Y LICORES DE SOBREMESA

TARTAS NUPCIALES

8 €

CAFÉ CON CHOCOLATE Y CRUJIENTE DE BARQUILLO

ALMENDRA CON CHOCOLATE

YOGURT CON CHOCOLATE Y FRAMBUESA

MILHOJAS DE CREMA Y NATA ACABADA CON YEMA TOSTADA O CON AZÚCAR GLAS

SAN MARCOS

SAINT HONORÉ



SUGERENCIAS DE BODEGA PARA EL BANQUETE

SUPLEMENTOS POR PERSONA A LA BODEGA BÁSICA

VINO BLANCO

RAIMAT VIÑA 27 CHARDONNAY, D.O. COSTERS DEL SEGRE	4.00 €
MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO, D.O. RUEDA	5.00 €
MONOPOLE, BODEGAS C.V.N.E., D.O. CA. RIOJA	5.50 €
VIÑA ESMERALDA, D.O. CATALUNYA	6.00 €
ALBARIÑO GRANBAZÁN, D.O. RÍAS BAIXAS	6.50 €

VINO TINTO

MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA, D.O. CA. RIOJA	4.00 €
MARQUÉS DE VILLAMAGNA CRIANZA, D.O.CA. RIOJA	5.00 €
C.V.N.E. CRIANZA, D.O. CA. RIOJA	5.00 €
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA, D.O. CA. RIOJA	8.00 €
VINA POMAL RESERVA, D.O.CA. RIOJA	8.50 €

CAVA

ANNA DE CODORNÍU, D.O. CAVA	2.00 €
JUVE & CAMPS RESERVA DE FAMILIA, D.O. CAVA	5.50 €

CHAMPAGNE

PRECIOS POR BOTELLA

MUMM CORDON ROUGE, AOC CHAMPAGNE	70.00 €
VEUVE CLIQUOT PONSARDIN, AOC CHAMPAGNE	82.00 €
MOËT & CHANDON, AOC CHAMPAGNE	85.00 €



SUGERENCIAS PARA COMPLEMENTAR LA CELEBRACIÓN

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. GUIJUELO 860 €
PARA SERVICIOS DE 100 PERSONAS

SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN 320 €
PRECIO POR SERVICIO

SUPLEMENTOS POR PERSONA

JAMÓN DE PRAGA ASADO SERVIDO EN COCHE CALIENTE 6 €

ESTACIÓN JAPONESA DE SUSHI, MAKI Y SASHIMI VARIADO 10 €

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES Y DE IMPORTACIÓN 7 €

BARRA LIBRE DE MOJITOS Y CAIPIRINHAS 9 €

MENÚ INFANTIL

Fritos variados

CROQUETAS, NUGGETS, FISH FINGERS Y CALAMARES

ESCALOPE DE TERNERA EMPANADO CON PATATAS FRITAS

SURTIDO DE HELADOS

REFRESCOS Y ZUMOS

51€



BARRA LIBRE STANDARD

BALLANTINES, J&B, WHITE LABEL,
CUTTY SHARK
BEEFEATER, BOMBAY, GORDONS
HAVANA 5, BACARDI CARTA BLANCA
CACIQUE, BRUGAL
SMIRNOFF, ABSOLUT
MALIBU, TIA MARIA,
BRANDY TORRES 5,
ORUJOS RUAVIEJA,
BAILEYS, PATXARÁN, LICORES DE FRUTA,
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS Y AGUAS

LOS VINOS Y CAVAS
DE LA CASA

2 HORAS
23 €

3ª HORA Y SUCEVAS
9 €

BARRA LIBRE PREMIUM

BALLANTINES, J&B
CHIVAS REGAL, GLENLIVET 12,
JOHNNIE WALKER
JAMESON, JACK DANIELS
BEEFEATER,
BOMBAY SAPPHIRE, TANQUERAY
CACIQUE, BRUGAL
HAVANA 7, SANTA TERESA, BARCELO
ABSOLUT
STOLISHNAYA, WIBOROWA
BRANDY PRINCIPE,
ORUJOS RUAVIEJA,
BAILEYS, PATXARÁN, LICORES DE
FRUTA
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS Y
AGUAS

LOS VINOS Y CAVAS
DE LA CASA

2 HORAS
31 €

3ª HORA Y SUCEVAS
18 €

BARRA SEGÚN CONSUMO

COMBINADOS MARCA STANDARD: 11 €

COMBINADOS MARCA PREMIUM: 13 €

COPA CAVA: 9 €

COPA CHAMPAGNE: 15 €

REFRESCOS, CERVEZAS Y ZUMOS: 7 €

A PARTIR DE LA 3ª HORA SE COBRARA UN SUPLEMENTO DE SERVICIO POR CAMARERO
SEGÚN EL NÚMERO DE COMENSALES CONTRATADOS.



TENTEMPIÉ

MINI SURTIDO DE PANES CON IBÉRICOS

MINI PULGA CON BONITO, ANCHOA Y PIPARRA

SÁNDWICH VEGETAL CON MEZCLUM, TOMATE, ESPÁRRAGOS, HUEVO

SÁNDWICH DE SALMON AHUMADO, QUESO FRESCO Y HUEVO

SÁNDWICH DE ROASTBEEF CON MOSTAZA A LA ANTIGUA Y BROTES

PRECIO POR PERSONA: 16 €

TENTEMPIÉ DULCE, 9 €

CHUPITOS DULCES Y PASTELERÍA FRANCESA

TENTEMPIÉ DULCE & SALADO, 23 €

FUENTE DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO CON FRUTA, 8 €

MENÚ ESPECIALES

DISPONEMOS DE PASTA Y PANES ESPECIALES PARA CONFECCIONAR UN MENÚ CON ARTÍCULOS DE PRIMERA CALIDAD SIN GLUTEN, ASÍ COMO DE POSTRES SIN AZÚCAR PARA PERSONAS DIABÉTICAS.

CUALQUIER TIPO DE MENÚ ESPECIAL PARA LOS INVITADOS SE REALIZARA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

SUGERENCIAS VEGETARIANAS

ENSALADA VEGETARIANA, MEZCLUM, AGUACATE, ESPÁRRAGOS, BROTES Y TOMATE CHERRY

ALCACHOFAS, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA EN UNA SUAVE VINAGRETA DE VERDURITAS, FRUTOS SECOS

WOK DE VERDURAS CON UN TOQUE A SOJA

PARRILLADA DE VEGETALES, CRUJIENTES POR FUERA Y SUAVES POR DENTRO

RISSOTO DE HONGOS CONFITADOS

ARROZ CON VERDURAS, TOFU Y BROTES DE SOJA

TOSTA DE HONGOS CONFITADOS CON REDUCCION DE VINO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA CORRESPONDIENTE