



MENÚ TODO INCLUIDO Nº 1

APERITIVO

Buffet de fideuà
Buffet de arroz negro
Buffet de quesos nacionales e importación

Chupito de Guacamole con crujiente de nacho
Tosta de pimiento del piquillo con bonito y anchoa
Pincho de piña natural con jamón Ibérico
Cucharita de suprema de bacalao con reducción de módena
Tartaleta de mousse de bonito y anchoa
Dados de tortilla Española, Croquetitas de jamón
Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada
Brochetita de pollo Yakitori, Delicias de rape orlí
Miní hamburguesas caseras de ternera al aroma de mostaza antigua
Calamares a la Romana

Barra libre de bebidas, Vermuth, Cóctel de cava,
Refrescos, Cerveza, Bitter y Aguas Minerales

MENÚ

Góndola de piña rellena de marisco
0

Ensalada de perlas de melón con jamón Ibérico y frutos secos

Sumarroca Blanc de Blancs (Penedés)
S

Sorbete de limón
o Sorbete de Mojito (con suplemento de 1,5 € por comensal)
S

Meloso de ternera a la Española
0

1/2 Paletilla de cordero asada a la Segoviana con sus patatitas y champiñones

Bach Viña Extrísima tinto (Sant Sadurní d'Anoia)
S

Tarta Nupcial
Cava Marqués de Monistrol Brut Nature
Café o Infusión

Minutas, Listado nominal, Decoración floral, Figura de novios
Mantelería, Barra libre (2 horas) y Música (evento y baile 2 horas)

Todo Incluido 63,90 € 10% IVA no incluido

Todo Incluido Infantil 39,90 € 10% IVA no incluido

(Oferta válida para bodas igual o superior a 40 comensales adultos, inferiores consultar)

* El primer y segundo plato, es a elegir 1 solo plato con antelación



MENÚ TODO INCLUIDO Nº 2

APERITIVO

Buffet de fideuá
Buffet de arroz negro
Buffet de quesos nacionales e importación
Chupito de Guacamole con crujiente de nacho
Tosta de pimienta del piquillo con bonito y anchoa
Pincho de piña natural con jamón Ibérico
Cucharita de suprema de bacalao con reducción de módena
Tartaleta de mousse de bonito y anchoa
Dados de tortilla Española, Croquetitas de jamón
Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada
Brochetita de pollo Yakitori, Delicias de rape orlí
Miní hamburguesas caseras de ternera al aroma de mostaza antigua
Calamares a la Romana
Barra libre de bebidas, Vermuth, Cóctel de cava,
Refrescos, Cerveza, Bitter y Aguas Minerales

MENÚ

Tronco de merluza a la Mediterranea
o
Ensalada de Salmón y Langostinos
Sumarroca Blanc de Blancs (Penedés)
s
Sorbete de limón
o Sorbete de Mojito (con suplemento de 1,5 € por comensal)
s
Cochinillo al horno al estilo Don Cándido
o
Confit de pato con manzana caramelizada
Bach Viña Extrísima tinto (Sant Sadurní d'Anoia)
s
Tarta Nupcial
Cava Marqués de Monístrol Brut Nature
Café o Infusión

Minutas, Listado nominal, Decoración floral, Figura de novios
Mantelería, Barra libre (2 horas) y Músico (evento y baile 2 horas)

Todo incluido 68,90 € 10% IVA no incluido

Todo incluido Infantil 39,90 € 10% IVA no incluido

(Oferta válida para bodas igual o superior a 40 comensales adultos, inferiores consultar)

* El primer y segundo plato, es a elegir 1 solo plato con antelación



MENÚ TODO INCLUIDO Nº 3

APERITIVO

Buffet de fideuà
Buffet de arroz negro
Buffet de quesos nacionales e importación

Chupito de Guacamole con crujiente de nacho
Tosta de pimienta del piquillo con bonito y anchoa
Pincho de piña natural con jamón Ibérico
Cucharita de suprema de bacalao con reducción de módena
Tartaleta de mousse de bonito y anchoa
Dados de tortilla Española, Croquetitas de jamón
Huevos de codorniz sobre lecho de sobrasada
Brochetita de pollo Yakitori, Delicias de rape orlí
Míní hamburguesas caseras de ternera al aroma de mostaza antigua
Calamares a la Romana

Barra libre de bebidas, Vermuth, Cóctel de cava,
Refrescos, Cerveza, Bitter y Aguas Minerales

MENÚ

Cola de Rape en Suquet de gambas
o
Bogavante entero cocido con su salsita tartara

Sumarroca Blanc de Blancs (Penedés)
s
Sorbete de limón
o Sorbete de Mojito (con suplemento de 1,5 € por comensal)
s
Pierna de Cabrito al Romero
o
Medallones de solomillo de ternera con salsa de ceps

Bach Viña Extrísima tinto (Sant Sadurní d'Anoia)
s
Tarta Nupcial
Cava Marqués de Monistrol Brut Nature
Café o Infusión

Mínutas, Listado nominal, Decoración floral, Figura de novios
Mantelería, Barra libre (2 horas) y Músico (evento y baile 2 horas)

Todo Incluido 73,90 € 10% IVA no incluido

Todo Incluido Infantil 39,90 € 10% IVA no incluido

(Oferta válida para bodas igual o superior a 40 comensales adultos, inferiores consultar)

* El primer y segundo plato, es a elegir 1 solo plato con antelación



Informaciones Varias

La reserva se considerará efectiva una vez efectuada la paga y señal, que será de un 15%. El segundo pago de un 45% dos semanas antes de la celebración y un último pago del 40% el día de antes del evento. Forma de pago en efectivo, tarjeta, transferencia y talón bancario conformado

En caso de producirse la cancelación, el importe íntegro abonado no será reembolsable, se imputará como coste de oportunidad.

Menú de prueba para bodas superiores a 100 comensales 6 menús gratis, bodas entre 70 y 99 comensales novios gratis y 50% dto. acompañantes y bodas inferiores a 70 comensales novios gratis y 30% dto. para los acompañantes. En caso de haber algún gasto el día de la prueba, se englobará en la factura del banquete.

En caso de acogerse algún menú ofertado, todas aquellas bodas que no superen 40 comensales, no habrá prueba gratuita para novios, beneficiándose de un 30 % dto. tanto novios como acompañantes. (Se entiende acompañante un máximo de 4 comensales sin contar novios)

El número de asistentes quedará definitivamente confirmado 2 semanas antes de la celebración y se facturará en base al número de invitados fijados en su momento, excepto si se añaden comensales. El listado de invitados será facilitado al Restaurante como mínimo 2 semanas antes del evento.



Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intolerancias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, por favor consulte con nuestro personal