



Bodas

2016/2017



Menu a la Carta

Cocktail de Bienvenida
1 Plato a elegir de cada grupo

PRIMEROS

Mariscada Especial
Entremeses Ibéricos
Zarzucla de Ahumados
Piña con Jamón Ibérico
Ensalada de Espárragos, Aguacates y Endivias

SEGUNDOS

Sorbete de Limón al Cava

TERCEROS

Corcero Asado al Estilo Sepúlveda (raciones limitadas)
Lomo de Buey a la Pimienta Verde
Solomillo a la Parrilla
Chuleta de Avinguda
Merluza a la Plancha
Merluza a la Vasca

DE POSTRE

Tarta Nupcial, Peras al Vino Tinto, Pudín de Tarta de Santiago

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava, Café y Copa

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón, Brandy Carlos III, Anís Castellana, JB

1 hora de barra libre en Comida
3 horas de barra libre en Cena

PRECIO: 70€/pers.

Menu Estrella

Cocktail de Bienvenida
Para los más exigentes

PRIMERO

Plato de Ibéricos
Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico
Queso Curado Manchego

SEGUNDO

Langostinos y Gambas de Hueva Cocidas

TERCERO

Lomos de Merluza al Horno

CUARTO

Sorbete de Limón al Cava

QUINTO

Paleta de Cordero Asada al Horno
acompañada de Ensalada de Tempo

DE POSTRE

Tarta Nupcial con Helado

BEBIDAS

Vino Pata Negra Valdepeñas o Cune Rioja
Blanco Valdepeñas o Señorío de los años

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Freixenet Carta Nevada

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocorón, Brandy Carlos III, Anís Castellana, JB

1 hora de barra libre en Comida
3 horas de barra libre en Cena

PRECIO: 81 €/pers.

Menu no 1

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa
Patés

PRIMERO

Pimientos de Piquillo Recheados de Bacalao

SEGUNDO

Langostinos del Caribe y Gambas de Huelva
con Salsa Mahonesa

TERCERO

Chuletilla de Ternera Blanca a la Pancha
con Judías Verdes, Champiñón, Zanahorias y Patatas Paradas

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca-Cola, Cerveza, Agua mineral

Cava Extra Castellana

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 48€/pers.

Menú no 2

ENTRADAS

Entradas Frías

Selección de Ahumados:

Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar
Patés

PRIMERO

Cocktail de Langostinos, Gambas y Aguacates con Salsa Rosa

SEGUNDO

Salmón al Champán con Patatas al Vapor

TERCERO

Pierna de Corcero con Patatas Paraceras y Champiñones

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral

Cava Extra Caste Blanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 50€ / per.

Menú no 3

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar y Patés

PRIMERO

Entramesas Ibéricas
Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y
Queso Manchego Curado de Oveja

SEGUNDO

Merluza de Pichón a la Bilbaina con Palatas al Vapor
Sorbete de Limón al Cava

TERCERO

Chuletón de Avila con Palatas Panaderas y Pimientos Verdes

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral

Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 54€ / per.

Menu no 4

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar y Patés

PRIMERO

Revuelto de Ahumados y Setas

SEGUNDO

Largosinos de Caribe y Garribas de Huelva
con Salsa Mahonesa y Salsa Rosa

TERCERO

Cordero Asado de Rieza con Palatas Panaderas

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller:
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral

Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 51€ /pers.

Menú no 5

ENTRADAS

Entradas Frías

Selección de Ahumados:

Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar y Patés

PRIMERO

Piña con Jamón Ibérico

SEGUNDO

Langostinos del Caribe y Gambas de Nueva
con Salsa Mahonesa

TERCERO

Solomillo al Roquefort con Paletas Panaderas y champiñón

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral

Cava Extra Caste Blanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 53€/pers.

