



MENÚ PARA

Bodas y grandes eventos

Temporada 2026

UNA EXPERIENCIA COMPLETA · 95 € POR PERSONA

Cóctel de bienvenida a elegir, menú servido en mesa, bodega y bebidas. IVA incluido.

UNA PROPUESTA COMPLETA

Una celebración memorable

95 € · IVA incluido

01 BIENVENIDA

Elige entre dos cócteles de diez elaboraciones frías y calientes.

02 MENÚ EN MESA

Sorbete, pescado, carne y postre para completar el recorrido.

03 BODEGA INCLUIDA

Tres vinos, agua, cerveza, refrescos y café durante el servicio.

PENSADO PARA GRANDES CELEBRACIONES

Una secuencia clara que permite disfrutar de la recepción, la gastronomía y la sobremesa.

ELIGE UNA DE LAS DOS PROPUESTAS

Cóctel de bienvenida 1

INCLUIDO

● PROPUESTAS FRÍAS

Surtido de ibéricos de bellota
Yogur de queso payoyo, avellanas y melón al Oporto
Tartar de langostino marinado en jengibre, rulo crujiente y mostaza
Salmorejo de manzana, crujiente de jamón y piparra vasca
Pan de centeno, escalivada y cecina de León

● PROPUESTAS CALIENTES

Croquetas de oca, manzana y orejones
Crujiente de camarones, cúrcuma y piñones
Migas de pan, chistorra, huevo poché y crema de nueces
Corvina a la andaluza con emulsión de hierbas aromáticas
Presa ibérica de bellota, mojo verde de cilantro y avellanas

UN PRIMER MOMENTO PARA RECIBIR A TUS INVITADOS

Diez elaboraciones servidas en formato cóctel antes de pasar a mesa.

ELIGE UNA DE LAS DOS PROPUESTAS

Cóctel de bienvenida 2

INCLUIDO

● PROPUESTAS FRÍAS

Jamón ibérico y queso Montefrío
Sopita de coco y lima kéfir, foie y torreznos de espelta
Brioche, mantequilla, pimientos asados y anchoa del Cantábrico 00
Coca de hojaldre, verduras crujientes y pluma ibérica macerada en soja
Tartar de atún rojo, cremoso de pistacho y menta, y crujiente de romero

● PROPUESTAS CALIENTES

Cremoso de anacardos, cítricos, papada y naranja sanguina
Huevo a baja temperatura, ajoatao y trufa
Mollejas de cordero, castañas y estragón
Guiso de alcachofas, setas y nabo
Tacos de salmón en escabeche suave de hinojo
Lomo bajo madurado, pan de nueces, cebolla caramelizada y teriyaki

UN PRIMER MOMENTO PARA RECIBIR A TUS INVITADOS

Diez elaboraciones servidas en formato cóctel antes de pasar a mesa.

DESPUÉS DEL CÓCTEL DE BIENVENIDA

El menú en mesa

INCLUIDO

ENTREACTO

Sorbete de piña al ron

PESCADO

Suprema de lubina al horno, chirivía asada y clorofila de guisante lágrima

CARNE

Solomillo de ternera al carbón, duxelle de setas y demi-glace de hierbas aromáticas

POSTRE

Tarta de San Marcos

BODEGA Y BEBIDAS INCLUIDAS

Marqués de Riscal · Blanco D.O. Rueda

Finca Resalso Crianza · Tinto D.O. Ribera del Duero

Luis Cañas Crianza · Tinto D.O. Rioja

Agua · cerveza · refrescos · café

SERVICIOS Y OPCIONES ADICIONALES

Personaliza la celebración

CORTADOR DE JAMÓN

160 € + jamón COVAP Alta Expresión a 52 €/kg por piezas de aproximadamente 8,5 kg.

ESTACIÓN DE QUESOS

380 €

Selección de 10 variedades nacionales e internacionales.

COMBINADOS

8 € por unidad

Marcas nacionales y de importación. Premium: consultar según marca.

BARRA LIBRE

2 horas: 26 €/persona · 3 horas: 36 €/persona Selección nacional y de importación. IVA incluido.

AMPLÍA TU EVENTO

Sobremesa ampliada · Octubre a mayo

De 18:00 a 21:00. Incluye la privatización de la terraza acristalada. Consultar precio y condiciones.

Cocktail Garden · Mayo a octubre

De 18:00 a 21:00. Reserva y exclusividad: 500 € IVA incluido, más consumo concertado.

Opción de recena disponible bajo consulta.