



APERITIVOS FRÍOS

	€
Crema fría de melón con crujiente de ibérico	1,50
Chupito de sandía y albahaca	1,50
Mini cuñas de quesos variados	2,00
Mini bruschetta mediterránea	1,70
Montadito de pan y tortilla	2,00
Pincho de cangrejo	2,30
Montadito de jamón ibérico y melón	2,60
Rulo de salmón y queso fresco	2,50
Canapé de queso fresco con membrillo y fresa	1,50
Surtido de sushis variados	2,60
Tártar de atún	2,60
Montadito de foie e higo	3,50
Piruleta de sobrasada y miel	2,00
Piruleta de queso Idiazábal	2,00
Mini tosta de jamón de pato	3,50
Salmorejo cordobés	1,50

APERITIVOS CALIENTES

	€
Brocheta de mero con salsa alioli	2,60
Piruleta de codorniz y soja	4,50
Brandada de bacalao y ajo tostado	3,50
Crêpes rellenos de mariscos	3,00
Rabas de calamar a la andaluza	3,00
Croquetas de pollo y jamón	2,00
Pinchito de frutos de mar en tempura	3,50
Brocheta de pollo al curry rojo	2,50
Pollo tandoori	2,50
Kofta de cordero en salsa babaganouch	3,00
Langostinos kattaifi	3,60
Mini hamburguesas al curry	2,60
Cucharita de risotto parmesano	2,00
Hojaldre de perdiz y boletus	2,60
Mini pincho de verduras en tempura	2,00
Pincho de chistorra	2,00
Aperitivo standard a elegir entre cinco fríos y cinco calientes	18,00
Corte de jamón ibérico en vivo	6,50



FRÍAS

Sopa fría de melón con crujiente de ibérico	8,50
Vichysoisse de coco con boletus salteados	8,50
Crema fría de mango y langostinos	9,00

CALIENTES

Bisqué de bogavante con daditos de pan perfumados al limón	14,50
Crema de calabaza y foie	12,00
Consomé de ave de corral y ravioli de pato	12,50

ENTRANTES

Cola bogavante, vieira y salmorejo	Spm
Ensalada de langosta y gulas	Spm
Ensalada de langostinos y vinagreta de fruta de la pasión	14,00
Ensalada de berros, rúcula y jamón de pato	12,50
Cóctel de gambas y gelatina de tomate	14,00
Carpaccio de carabineros con láminas de foie	14,50
Carpaccio de rape con boletus y rúcula	14,00
Pulpo con vinagreta de cítricos y parmesano	14,00
Terrina de foie y manzana caramelizada	16,00
Canelón meloso relleno de buey y queso Idiazábal	16,00



PESCADOS	€
Lomo de rodaballo con cigalas y almejas	20,00
Rape estofado con cebolletas tiernas y salsa marinera	20,00
Lubina a la mediterránea y polvo de romesco	19,00
Bacalao confitado y encebollado de mariscos	19,00
Merluza con uvas y suquet de pescado	19,00
Salmón con verduras en tempura	19,00

CARNES	€
Tournedo de ternera con foie y vinagreta de avellanas	23,00
Solomillo de ternera con setas al Marsala	23,00
Cochinillo lechal confitado al romero y patata avainillada	19,00
Solomillo ibérico con puré de manzana	20,00
Confit de cordero con peras y ciruelas	20,00
Pluma ibérica con cremoso de almendra y brotes tiernos	20,00

MENÚ NIÑOS (3-14 AÑOS)

Pasta	
Mini-escalope de ibérico o suprema de pollo, con patatas fritas	
Helado	
Bebidas incluidas	35,00



CORTANTES Y SORBETES	€
Sorbete de limón al cava	3,70
Sorbete de manzana con lágrimas de Ron Barceló	3,70
Sorbete de mojitos	3,70
Chupito de Tia Maria y menta	3,70
Sorbete de almendra	3,70
Sorbete de piña colada	3,70
Sorbete de frambuesas	3,70



POSTRES

Deconstrucción de chesse cake con coulis de fresa	8,00
Lágrima de chocolate blanco con fruta de la pasión	8,00
Duos de chocolate con menta y quenelle de frambuesa	8,00
Crêpes de parfait de ron y golosina de café	8,00
Carpaccio de piña con espuma de yogurt y quenelle de mango	8,50
Sopa de frutos rojos con espuma de yogurt	8,00
Crema catalana con frutas glaseadas	8,00
Biscuit de plátanos con crema de cacao y mango	8,00
Macaron fondant con crema de vainilla y helado	8,50

TARTAS DE BODA

Biomar de trufa blanca
San Marcos
Saint Honoré
Tarta de coco
Tarta de chocolate guanaja



BÁSICO · 22€

Blanco: Raimat (Chardonnay)

Tinto: Butxet (Cabernet Sauvignon)

Cava: Codorniu 1551

Otros: Agua mineral, refrescos,
café y licores selectos

ESTÁNDAR · 25€

Blanco: José Pariente (Verdejo)

Tinto: Cepa 21 Hito (Tinto Fino)

Cava: Freixenet Brut Nature

Otros: Agua mineral, refrescos,
café y licores selectos

PREMIUM · 30€

Blanco: Val de Nora (Albariño)

Tinto: Aia (Merlot)

Cava: Anna de Codorniu

Otros: Agua mineral, refrescos,
café y licores selectos

SELECT · 40€

Blanco: Nou Nat (Prensal blanco)

Tinto: Pintia (Tempranillo)

Cava: Juve & Camps

Otros: Agua mineral, refrescos,
café y licores selectos



PARA LA NOVIA

Tratamiento integral "mujer a la rosa" (corporal y facial)

Manicura y pedicura esmalte gel (también con fantasía: brillantes, dibujos...)

Depilación

Tinte de pestañas

Permanente de pestañas

Maquillaje (incluida la prueba)

Peluquería (incluida la prueba)

Bronceado DHA (con caña de azúcar)

340€

PARA EL NOVIO

Tratamiento integral "hombre al sándalo"

Masaje relajante de espalda y cervicales

Manicura y pedicura "especial hombre"

Bronceado DHA (con caña de azúcar)

159€

PARA LAS INVITADAS

"TARDE DE MIMOS"

Copa de cava de bienvenida

Manicura y pedicura

Flash belleza facial

Bronceado DHA (con caña de azúcar)

Maquillaje (el día de la boda)

Peluquería (el día de la boda)

*Regalo especial para las invitadas:

1 Circuito Hidrotermal + 1 Masaje 15'

149€ por persona

*Si se cogen los dos paquetes, regalo especial para los novios: Ritual mágico en Sala Duo (2 horas)



* No incluido en el precio

- Ramo de novia *
- Centro de flores
- Sillas
- Chocolates
- Arreglos florales
- Peluquería *
- Música ambiental
- Fotógrafo y sesión de vídeo *
- Plano de mesas
- Parking gratuito
- Impresión personalizada de las minutas
- Sistema de luces y sonido
- Duplex *
- Mantelería y servilletas
- Transporte *
- Disc jockey *
- Bienvenida especial con copa de cava para los invitados alojados en el hotel
- Tarta de boda
- Servicio de plancha
- Alquiler de coches especiales *

BARRA LIBRE

1 hora 18€. 2 horas 30€. Hora extra 12€ · Premium: 1 hora 25€. 2 horas 37€. Hora extra 15€.

RESOPÓN

Canapés y montaditos 7,50€. Fondue de chocolate con frutas 3,50€.
(Solicitar información para más opciones).



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- El precio de los menús es por persona e incluye 10% de IVA, sujeto a cambios gubernamentales.
- Menú seleccionado de degustación gratuito para dos personas.
- Todos los platos incluidos en los menús se pueden combinar al gusto del cliente.
- Noche de bodas en habitación con desayuno incluido y salida hasta las 15 h (habitación sujeta a disponibilidad).
- Precio especial de habitaciones para los invitados (25% de descuento).

PAGOS Y DEPÓSITOS

- 10% al firmar el contrato
- 80 % dos meses antes
- 10% al final del evento
- Cambios y anulaciones permitidas hasta 10 días antes de la boda.