

## CÓCTEL BIENVENIDA

Vinos, cervezas y refrescos acompañados de:  
Tosta de sobrasada con huevos de codorniz.  
Tortilla de patata española, recién hecha.  
Repostería salada de varias clases.  
Dátiles con bacon .  
Patatitas al horno con suave alioli.

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón serrano de bodega fileteado a Cuchillo.  
Taqueado de quesos: curado, semicurado  
y Cheddar.

## ENTRANTES CALIENTES

Croquetas caseras variadas.  
Calamares a la romana.  
Tosta de solomillo con bacon, piquillo  
y queso bree al hilo de caramelo.

## PRIMER PLATO

Bandejas de langostinos hervidos  
acompañados de salsa rosa,  
servidos colectivamente.  
.. Sorbete de limón al cava y mandarina ..

## PLATO PRINCIPAL

Cordero horneado o  
Solomillo ibérico a la pimienta o  
Lomos de Bacalao al pilpil,  
todo ello guarnecido.

## POSTRE

Tarta Nupcial de almendra calada con crema  
pastelera y merengue italiano  
acompañado de tejas de almendras.

Refrescos, agua y cerveza,  
vino blanco Rueda, vino rosado y  
tinto Rioja o Ribera del Duero  
Sidra, cava, café helado o expés  
e infusiones.

## BEBIDAS

**BARRA LIBRE INCLUIDA**  
Mediodía hasta las 19.00 h. y noche hasta las 03.00 h.

  
**41€**

## CÓCTEL BIENVENIDA

Vinos, cervezas y refrescos acompañados de:  
Pizarras de queso curado, semicurado al  
romero y almendras.

Tosta de sobrasada con huevos de codorniz.  
Tortilla de patata española,  
recién hecha.

Repostería salada de varias clases.

Alitas de sepia enharinadas y fritas al natural.

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón serrano de bodega fileteado a cuchillo.  
Mouse de pato con tostas y mermeladas.

## ENTRANTES CALIENTES

Carrillera ibérica estofada con perfume de  
naranja y canela, servida individualmente.

Bol de pulpo con patata y suave alioli  
gratinado al horno, servido individualmente.  
Sepia fresca rizada a la plancha con habitas  
baby y jamón.

## PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos,  
Frutos del mar y frutas.

.. Sorbete de limón al cava y mandarina ..

## PLATO PRINCIPAL

Cordero horneado o Solomillo ibérico a la  
pimienta o Dorada a la espalda con  
espárragos trigueros,  
todo ello guarnecido.

## POSTRE

Tarta Nupcial de almendras calada con  
crema pastelera y merengue italiano  
acompañado de tejas de almendras.

Refrescos, agua y cerveza,  
vino blanco Rueda, vino rosado y  
tinto Rioja o Ribera del Duero  
Sidra, cava, café helado o expés  
e infusiones.

## BEBIDAS

**BARRA LIBRE INCLUIDA**

Mediodía hasta las 19.00 h. y noche hasta las 03.00 h.

**45€**

## CÓCTEL BIENVENIDA

Vinos, cervezas y refrescos acompañados de:  
Tosta de sobrasada con huevos de codorniz.  
Tortilla de patata española, recién hecha.  
Crujientes de chorizo Y morcilla.  
Dátiles con bacon.  
Repostería salada de varias clases.  
Mini croquetas de jamón.

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón serrano bodega fileteado a cuchillo.  
Taqueado de quesos: curado, semicurado y Cheddar.

## ENTRANTES CALIENTES

Timbal de bacalao con brandada del mismo al aceite de olivas negras.  
Presa ibérica al Kimchee.  
Peroles de gambas rojas peladas al ajillo.

## PRIMER PLATO

Gambas rojas frescas de Santa Pola hervida y servida coletivamente.  
.. Sorbete de limón al cava y mandarina ..

## PLATO PRINCIPAL

Cordero horneado o Solomillo ibérico a la pimienta o Dorada a la espalda con espárragos trigueros o Pescadilla de bahía, todo ello guarnecido.

## POSTRE

Tarta Nupcial Opera acompañada de tejas de almendras.

Refrescos, agua y cerveza, vino blanco Rueda, vino rosado y tinto Rioja o Ribera del Duero Sidra, cava, café helado o exprés e infusiones.

## BEBIDAS

**BARRA LIBRE INCLUIDA**  
Mediodía hasta las 19.00 h. y noche hasta las 03.00 h.

  
**49,40€**

## CÓCTEL BIENVENIDA

Vinos, cervezas y refrescos acompañados de:  
Tostas de sobrasada con  
huevos de codorniz.  
Tortilla de patata española, recién hecha.  
Crujientes de chorizo Y morcilla.  
Cuharitas de ensaladilla de merluza.  
Repostería salada de varias clases.  
Mini croquetas de jamón.

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón Serrano bodega fileteado a cuchillo.  
Selección de quesos al romero, curados,  
cremosos de maracuyá y mango,  
arándanos y almendras.

## ENTRANTES CALIENTES

kiss Loren de verduras al chef.  
Bol de pulpo con patata y suave alioli  
gratinado al horno, servido individualmente.  
Ensalada templada de magret de pato con fruta y  
frutos secos al aroma de trufa y caramelo.

## PRIMER PLATO

Gambas rojas y quisquillas o gamba blanca  
fresca de Santa Pola  
hervidas y servidas colectivamente.

.. Sorbete de limón al cava y mandarina ..

## PLATO PRINCIPAL

Cordero horneado o Solomillo ibérico a la  
pimienta o Dorada a la espalda con  
trigueros o Pescadilla de bahía,  
todo ello guarnecido.

## POSTRE

Tarta Nupcial San Marcos  
acompañada de tejas de almendras.

Refrescos, agua y cerveza,  
vino blanco Rueda, vino rosado y  
tinto Rioja o Ribera del Duero  
Sidra, cava, café helado o exprés  
e infusiones.

## BEBIDAS

BARRA LIBRE INCLUIDA  
Mediodía hasta las 19.00 h. y noche hasta las 03.00 h.

  
51,45€

## CÓCTEL BIENVENIDA

Vinos, Cervezas y Refrescos acompañados de:  
Pizarras de queso curado, semicurado al  
romero y almendras.  
Tostas de sobrasada con huevos de codorniz.  
Tortilla de patata española, recién hecha.  
Crujientes de chorizo Y morcilla.  
Cucharitas de ensaladilla rusa.  
Mini croquetas de jamón.

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico cortado ante el público.  
Salmón ahumado sobre rallado de tomate al  
aceite de oliva virgen.

## ENTRANTES CALIENTES

Calamares nacionales a la plancha  
sobre salsa verde.  
Presa ibérica al Kimchee.  
Tosta de queso rulo de cabra con cebolla  
caramelizada y confitura de fresa a la miel.

## PRIMER PLATO

Gambas rojas y quisquillas o gamba blanca  
fresca de Santa Pola  
hervidas y servidas colectivamente.

-- Sorbete de limón al cava y mandarina --

## PLATO PRINCIPAL

Cordero horneado o Solomillo ibérico a la  
pimienta o Dorada a la espalda con  
espárragos trigueros o Pescadilla de bahía.

## POSTRE

Tarta Nupcial Opera  
acompañada de tejas de almendras.

Refrescos, agua y cerveza,  
vino blanco Rueda, vino rosado y  
tinto Rioja o Ribera del Duero  
Sidra, cava, café helado o exprés  
e infusiones.

## BEBIDAS

**BARRA LIBRE INCLUIDA**  
Mediodía hasta las 19.00 h. y noche hasta las 03.00 h.

  
**56,50€**

## NOTA BARRA LIBRE

Una vez finalizada la barra libre incluida en su menú, podrá ser ampliada a petición de los novios.

Licores (botella): 15,00 €

Ron (Brugal, Cacique,...): 25,00 €

Ginebra (Beefeater, Larios,  
Larios Rosa,...): 25,00 €

Vodka (Smirnoff, Eristof,...): 25,00€

Whisky (White Label, J.B, Cutty-Surk,...): 25,00 €

Caja de refrescos (24 botellas): 20,00€

BEBIDAS