

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.
Aлитas 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 €

Botella de Ron Negrita 25, 00 €
otras marcas como Brugal, Cacique: 30,00 €

Ginebra Beefeater 25,00 €
otras marcas como Seagrams 30,00 €

Whisky: Cuty Surk: 25,00 €
otras marcas como White Label: 30,00 €
Refrescos (24 unidades): 25,00 €

BEBIDAS