

¡ Bienvenidos a
salón
JUANJO

CUMPLIENDO VUESTROS
SUEÑOS DESDE
1982



SALONJUANJO.COM



salón
JUANJO

TU EVENTO, NUESTRA PASIÓN

Hoy empieza

LA HISTORIA MÁS
BONITA JAMÁS
CONTADA:

la vuestra

SALONJUANJO.COM

Desde 1982 celebrando la vida.

BODAS DE ENSUEÑO

Tlf. Reservas: 627 53 27 73 salonjuanjo@salonjuanjo.com

DESDE 1982 AL SERVICIO DE USTEDES

Gracias por depositar su confianza en nuestra honradez.

Nuestra propuesta culinaria se fundamenta en la excelencia de productos mediterráneos y locales de **MÁXIMA CALIDAD**, ofreciendo una cocina tradicional influenciada por la riqueza gastronómica del Mediterráneo, con toques contemporáneos, buscamos estimular todos sus sentidos y proporcionar una experiencia única en un día tan importante para ustedes.

Disponemos de **tres diferentes salones** con sus zonas pertenecientes de cóctel de bienvenida y barra, al igual que de un **jardín con carpa** para realizar las ceremonias civiles como otros usos.

"Bodas inolvidables para parejas inolvidables"

WWW.SALONJUANJO.COM

Para que todo esté preparado en vuestro gran día

NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- Cóctel de bienvenida
- La barra libre hasta las 3:00 o las 19:00 (consultar condiciones para menos de 100 comensales)
- Equipo de música con DJ para proporcionar las canciones desde nuestra cabina.
- Decoración floral de la mesa presidencial.
- Transcripción del seating plan.
- Tarta de presentación.
- Figuras de novios en la tarta nupcial.
- Salón de juegos de niños
- Degustación del menú para 2 personas
 - Minutas
 - Proyector
- Organización y ejecución del evento.
- Adaptación de menús especiales para alérgicos, veganos, celíacos y embarazadas.

CONDICIONES GENERALES

RESERVA: Señal de 500€ en concepto de depósito (se descontará del importe final o se perderá en caso de anular el banquete)

CONTRATO DE COMENSALES: El núm. definitivo de comensales se confirmará el martes de la semana del banquete. Siendo estos el mínimo acordado. En caso de ser más, se cobrará lo que corresponda.

HORARIOS:

DÍA	NOCHE
Ceremonia: 13:15	Ceremonia: 20:15
Cóctel: 14:00	Cóctel: 21:00
Comida: 14:30	Cena: 21:30
Final banquete: 19:00	Final banquete: 03:00

PERSONALICE SU CÓCTEL Y SU MENÚ

Vuestro menú puede ser totalmente personalizado a vuestro gusto. Tan solo debéis seleccionar todo aquello que más os guste de la ampliación de artículos que os ofrecemos a continuación, como de los diferentes artículos que ya están en los menús.

Os asesoramos en el equilibrio para que vuestro menú sea perfecto.



ARTÍCULOS PARA PERSONALIZAR SU CÓCTEL

- Mesa de selección de quesos y embutidos de Guijuelo (Salamanca).
- Jamón ibérico al corte.
- Vasitos de melón con jamón.
- Vasitos de gazpacho andaluz.
- Vasitos de caldo de ave con relleno casero.
- Éclair de boletus y bacon.
- Cuchara de hojaldre con escalivada de verduras y ventresca de atún
- Cuchara de gamba con salsa Americana y fideos crujientes.
- Cuchara de pulpo con espuma de patata
- Piruleta de gambón en tempura.
- Brandada de Bacalao sobre crujiente.
- Brocheta de mozzarella, cherry y anchoa.
- Mini coca de atún, cebolla y aceitunas.
- Mesa de encurtidos y chips.

ARTÍCULOS PARA PERSONALIZAR SU MENÚ

ENTRANTES FRÍOS:

- Micuit de pato con manzana y arándanos.
- Verbena de ibéricos de lomo, chorizo y salchichón.

ENTRANTES CALIENTES:

- Zamburiñas a la plancha con salsa verde.
- Hojaldre de marisco.
- Alcachofa rellena de confit de pato con cremosa de verduras.
- Muslitos y pechugas de codorniz con estofado de setas y piñones.
- Calamar Nacional a la plancha con cebolla caramelizada en su tinta.
- Almejas en salsa verde.
- Pata de pulpo aliñada a feira.
- Atún de ijada fresco a la plancha (dependiendo de lonja)

MARISCOS:

- Gamba Roja Fresca de nuestra Bahía de Santa Pola a la plancha.
- Cigala a la plancha o hervida.
- Bogavante hervido.
- (todo ello dependerá de lonja)

PESCADOS:

- Lubina con bouquet de almejas.
- Flor de merluza con verduritas.
- Rodaballo a la crema.

CARNES

- Solomillo de ternera al foie con manzana caramelizada y reducción de Oporto.
- Paletilla de cabrito al horno.
- Lechazo asado.

POSTRES

- Hojaldre caramelizado con crema pastelera.
- Bandejas de frutas frescas troceadas
- Biscuit glacé.
- Tarta Ópera con frutos rojos.

Aromas 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bebida: Vermut, refrescos, minerales y cervezas
acompañado de:
Huevo de codorniz sobre sobrasada en tosta crujiente.
Tortilla de patata Española casera.
Alitas de calamar enharinadas y fritas al natural.
Repostería salada variada.
Dátiles con bacon rellenos de almendra.
Nuestra clásica ensaladilla rusa en mini cucharas

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico bodega, fileteado a cuchillo.
Selección de quesos variados de Vegasotuélamos
Mousse de pato con tostas y confitura de manzana.

ENTRANTES CALIENTES

Croquetón de jamón.
Tosta de solomillo con piquillo, bacon y brie
al hilo de caramelo.

PRIMER PLATO

Perol de gambón al ajillo con gulas.
Sorbete de limón.

PLATO PRINCIPAL

Cordero al horno o solomillo ibérico a la pimienta o
dorada a la espalda,
todo ello guarnecido.

POSTRE

Tarta Nupcial de
San Marcos con tejas.

Refrescantes y minerales,
cervezas, vino blanco, rosado
y tinto Rioja o Ribera del Duero,
sidra, cava,
café e infusiones.

BARRA LIBRE INCLUIDA:

Mediodía hasta las 19:00 y noche hasta las 03:00

51,50€

Sabores 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bebidas: Vermut, refrescos, minerales y cervezas
acompañado de:

Nuestra clásica ensaladilla rusa en mini cucharitas.
Huevo de codorniz sobre sobrasada en tosta crujiente.
Tortilla de patata Española casera.
Mini croquetas de jamón.
Repostería salada variada.

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico, fileteado a cuchillo.
Selección de quesos variados de Vegasotuélamos.

ENTRANTES CALIENTES

Carrillera ibérica individual con aroma al Oporto y
palitos de patatas.
Capa de pulpo con patata y suave de alioli bajo
fideos crujientes gratinados al horno.

PRIMER PLATO

*Gambas blancas frescas de nuestra Bahía de Santa Pola,
hervida y servida colectivamente.
Sorbete de limón.

PLATO PRINCIPAL

Cordero al horno o solomillo ibérico a la pimienta o
dorada a la espalda,
todo ello guarnecido.

POSTRE

Tarta Nupcial de
San Marcos con tejas.

Refrescantes y minerales,
cervezas, vino blanco, rosado
y tinto Rioja o Ribera del Duero,
sidra, cava,
café e infusiones.

BARRA LIBRE INCLUIDA:

Mediodía hasta las 19:00 y noche hasta las 03:00

56€

*Marisco según lonja.

Sensaciones 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bebida: Vermut, refrescos, minerales y cervezas
acompañado de:
Huevo de codorniz sobre sobrasada en
tosta crujiente.
Tortilla de patata Española casera.
Repostería salada variada.
Dátiles con bacon rellenos de almendra.
Crujientes bricks de chorizo y morcilla con manzana.
Mini croquetas de jamón ibérico.

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico de Cebo, fileteado a cuchillo.
Selección de quesos de romero, chili, curado y
semicurado de Vegasotuélamos.

ENTRANTES CALIENTES

Calamar nacional a la plancha con chupitos de
verde emulsión.
Ensalada templada de magret de pato con fruta y
frutos secos al aroma de trufas y caramelo.

PRIMER PLATO

*Gambas blancas frescas de nuestra Bahía de Santa Pola,
hervida y servida colectivamente.
Sorbete de limón.

PLATO PRINCIPAL

Cordero al horno o solomillo ibérico a la pimienta o
dorada a la espalda,
todo ello guarnecido.

POSTRE

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

Refrescantes y minerales,
cervezas, vino blanco, rosado
y tinto Rioja o Ribera del Duero,
sidra, cava,
café e infusiones.

60,50€

BARRA LIBRE INCLUIDA:

Mediodía hasta las 19:00 y noche hasta las 03:00

*Marisco según lonja.

Esencias 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bebida: Vermut, refrescos, minerales y cervezas
acompañado de:
Huevo de codorniz sobre sobrasada en tosta crujiente.
Tortilla de patata Española casera.
Alitas de calamar enharinadas y fritas al natural.
Mini croquetas de jamón.
Selección de quesos variados de Vegasotuélamos
(trufa, chili, curado y semicurado)

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico de Cebo, fileteado a cuchillo.
Nuestra clásica ensaladilla de merluza.

ENTRANTES CALIENTES

Capa de pulpo con patata y suave de alioli bajo
fideos crujientes gratinados al horno.
Presa ibérica al Kimchée con setas reducidas con
salsa de Oporto

PRIMER PLATO

*Gamba roja y gamba blanca frescas de nuestra Bahía de
Santa Pola, hervida y servida colectivamente.
Sorbete de limón.

PLATO PRINCIPAL

Cordero al horno o solomillo ibérico a la pimienta o
dorada a la espalda,
todo ello guarnecido.

POSTRE

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

Refrescantes y minerales,
cervezas, vino blanco, rosado
y tinto Rioja o Ribera del Duero,
sidra, cava,
café e infusiones.

BARRA LIBRE INCLUIDA:

Mediodía hasta las 19:00 y noche hasta las 03:00

62,25€

*Marisco según lonja.

Sentidos 2026

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bebida: Vermut, refrescos, minerales y cervezas acompañado de:
Selección de quesos variados Vegasotuélamos de
trufa, chili, curado y semicurado
Huevo de codorniz sobre sobrasada en tosta crujiente.
Tortilla de patata Española casera.
Alitas de calamar enharinadas y fritas al natural.
Mini croquetas de jamón.
Cucharitas de ensaladilla rusa.
Crujientes bricks de chorizo y morcilla con manzana.

MENÚ

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico de Cebo, cortado ante el público.
Salmón ahumado sobre fondo de tomate
rallado al natural.

ENTRANTES CALIENTES

Calamar nacional a la plancha con chupitos de
verde emulsión.
Alcachofa rellena de confit de pato con
verduritas a la crema

PRIMER PLATO

*Gamba roja y quisquilla o gamba blanca
frescas de nuestra Bahía de Santa Pola,
hervidas y servidas colectivamente.
Sorbete de limón.

PLATO PRINCIPAL

Cordero al horno o solomillo ibérico a la pimienta o
dorada a la espalda,
todo ello guarnecido.

POSTRE

Tarta Nupcial Ópera
con tejas.

Refrescantes y minerales,
cervezas, vino blanco, rosado
y tinto Rioja o Ribera del Duero,
sidra, cava,
café e infusiones.

BARRA LIBRE INCLUIDA:

Mediodía hasta las 19:00 y noche hasta las 03:00

66,50€

*Marisco según lonja.

Nota barra libre

Una vez finalizada la barra libre incluida en su menú,
podrá ser ampliada a petición de los novios
(consultar disponibilidad)

Licores (botella): 25€

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

Ginebra Beefeater 30 €
otras marcas como Seagram's 35 €

Whisky Cutty Shark: 25 €
otras marcas como White Label: 30 €
Refrescos (24 unidades): 35 €

(No se permite la entrada de productos ajenos al Salón)

Completa tu menú

Servicios extras para complementar vuestro evento:

- Ceremonia Civil
- Mesas de aguas de sabores (ideal para la ceremonia)
 - Mesa de cervezas, presentadas en cubos
- Mesa dulce con muffins de chocolate, de manzana, mini donuts de azúcar y chocolate, chuches variadas y palomitas.
- Mesa de fuente de chocolate con dulce y fruta.
 - Mesa de gofres con chocolate.
- Resopón de mini pizzas, mini hamburguesas, tostas de tomate rallado y jamón, mini croissants vegetales.

TU EVENTO, NUESTRA PASIÓN.

Salon Juanjo, donde se celebra la vida y se cumplen los sueños.
Creamos bodas inolvidables, para parejas inolvidables.



salón JUANJO

CREAMOS BODAS INOLVIDABLES PARA PAREJAS INOLVIDABLES





salón JUANJO



**Avenida de La Libertad 66,
Petrer (Alicante)**

627 53 27 73

salonjuanjo@salonjuanjo.com

SALONJUANJO.COM

