



nuestras ideas para
tu boda



primavera-verano
cocktail
castaño

Lollipops & Piruletas

Chocolate, frambuesa e higos con foie
Queso manchego curado con membrillo y
arándanos

Bolita de Queso de cabra y virutas de pistacho

Sardina marinada sobre foccacia italiana
y puré de aguacate

Tartar de salmón ahumado con mango y
yogurt griego

Jamón Ibérico al corte en virutas

Degustación del tradicional salmorejo
con mollitas

Show cooking de huevos de codorniz
sobre pimiento de Padrón

Esferas melosas de jamón ibérico y de queso
Gruyer

Bocaditos de atún sobre pomada de tomate
con mayonesa de wasabi y mini brotes de
shiso

Tortilla de patatas de nuestra huerta
estilo Jose Luis

Chips de berenjenas con miel de caña

Tosta de Queso Idiazábal con Crujiente de
Ibérico

Langostino envuelto con panko y lacados con
miel y soja

Crujientes de brick con morcilla de Burgos con
compota de manzana Golden

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja,
Quintos de Cerveza, Vermouth, Refrescos, etc.



nuestras ideas para
tu boda

primavera-verano
cocktail
roble

Cucuruchos:

Crema de queso con caviar de salmón

Tártara con esturión

Foie con pistacho

Queso Curado de Oveja

Jamón Ibérico al corte en virutas

Foie Mi-Cuit con crujiente de kikos

Pà de nyora amb pericana

Degustación de Ajo blanco con uva del
Vinalopó

Show cooking de huevos de codorniz
a la Mallorquina

Buñuelo de bacalao envuelto en tempura
crujiente de tinta y ali-oli de azafrán

Corazones mini de alcachofa gratinada con
muselina de emmental

Crema de patata con yema líquida en
emulsión de aceite

Dados de queso Brie francés con coulis de
arándanos

Steak tartar con mostaza de Dijon sobre
pétalo de pan de aceite

Mini tarta de verduritas con romescu

Mini burrito de ternera alta
con pimientos de colores

Bodega

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Rioja,
Quintos Cerveza, Vermouth, Refrescos, etc.



nuestras ideas para
tu boda

primavera-verano
cocktail
olivo

Canapés Selectos:

Caviar

Anchoa ahumada

Salmón

Queso a las finas hierbas

Tartaletas de Quiche-Lorraine francés con
cebolla crujiente

Queso Curado de Oveja

Jamón Ibérico al corte en virutas

Degustación de Crema de melón con crujiente
de jamón

Show cooking de huevos de codorniz
a la Mallorquina

Dados de queso Brie francés con coulis de
arándanos

Corazones de Alcachofitas en tempura

Pulpo sobre Crujiente de Patata con Toque de
Brasa

Brocheta de Gamba al ajillo

Tartaletas mini de habitas al foie

Dips de verdura en tempura coreana con
cerveza negra y soja

Mini coca de pimiento rojo asado con
salmonete de roca y brotes de alfalfa

Bodega

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Rioja,
Quintos de Cerveza, Vermouth, Refrescos, etc.



nuestras ideas para
tu boda

menú 1

Primer Plato

Gominolas de mango y arándanos
con marisco y mousse chantilli

○

Ensalada de perdiz escabechada,
jamón de pato y foie

Segundo Plato

Cochinillo deshuesado crujiente
Con chutney de piña

○

Rabo de Buey
con puré de castañas
y verduritas salteadas

Postre

Brownie de chocolate
Acompañado de Helado de vainilla

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

Precio del menú por persona

82 Euros + Iva

(Cocktail Incluido)

menús
pensados
en vosotros



nuestras ideas para
tu boda

menú 2

Primer Plato

Lomos de merluza al horno a la bilbaína
(con ajitos salteados y aceite)

O

Ensalada de Langosta y Gambas
con aceite de canela
aliñado con frutas

Segundo Plato

Secreto Ibérico con salsa española
sobre berenjena braseada
compota de cebolleta con Casta Diva

Postre

Tarta Láminas de chocolate
Helado de Leche merengada

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

Precio del menú por persona

88 Euros + Iva

(Cocktail Incluido)

*...y entonces
un día te das cuenta
que todo comienza de nuevo
y la sonrisa
vuelve a ser la dueña
de tu vida*



nuestras ideas para
tu boda

menú 3

Primer Plato

Langosta Bellavista
bouquet de ensalada
con vinagreta de cítricos

O

Marisco de la Bahía
Cigala
Langostinos
Quisquillas
Gambas rojas
(tartaleta de salsa rosa)

Sorbete de Manzana verde

Segundo Plato

Solomillo de ternera con salsa de boletus
con verduritas en crudité
y canutillo de patata

Postre

Rollito real de chocolate con frutas
Helado de stracciatella

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

Precio del menú por persona

93 Euros + Iva

(Cocktail Incluido)



nuestras ideas para
tu boda

menú 4

Primer Plato

Lomos de Lubina Salvaje
con tallarines de sepia y setas de
temporada

Segundo Plato

Carré de cordero lechal confitado
Y solomillo de lechal
Melón plancha
Patatas panadera

O

Solomillo de Buey a la parrilla con confitura
de tomate
Pastel de patata
y Gavilla de espárragos trigueros

Postre

Tarta Gianduja de chocolate
Helado de Capuchino

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

Precio del menú por persona

94 Euros + Iva

(Cocktail Incluido)



nuestras ideas para
tu boda

menú 5

Primer Plato

Bacalao gratinado
con suave crema de espinacas
y tierra

Segundo Plato

Pierna de cabrito deshuesada
cebollitas glaseadas
Puré de apio

Postre

Tarta Isla de chocolate
Helado de crema catalana

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

Precio del menú por persona

95 Euros + Iva

(Cocktail Incluido)



nuestras ideas para
tu boda

menú 6

Primer Plato

Bogavante bellavista
bouquet de ensalada
con vinagreta de frutas
(1 bogavante por persona)

Sorbete de Mandarina

Segundo Plato

Confit de Pato
a las dos compotas
y verduritas salteadas

Postre

Tarta de mus de ron
con frutas y chocolate blanco
Helado de mantecado

Café y Similares

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

Precio del menú por persona
100 Euros + Iva
(Cocktail Incluido)



menú especial vegetariano

Primer plato

Lasaña de verduras

o

Ensalada capresse
Mozzarella, tomate y pesto

Segundo plato

Parrilla de verduras de temporada

o

Seitán a la plancha con verduras

Postre



nuestras ideas para
tu boda

menú de *niños*

Aperitivo en mesa

Patatas chips
Aceitunas

Jamón
Chorizo y salchichón
Queso

Croquetas caseras

Calamares a la andaluza

Mini pizza de jamón york y queso
(individual)

Segundo plato (para todos)

Chuletitas de cordero con patatas
o

Filete de ternera con patatas
o

Pechuga de pollo empanada con patatas
o

Arroz a banda

Postre

Muñeco de helado

PRECIO: 36,00€ niño + IVA



Barra libre primeras marcas

11,00€ persona + IVA

Comida hasta las 19h de la tarde
Cena hasta las 3h de la mañana

Equipo de música

320,00€ unidad + IVA

Comida hasta las 19h de la tarde
Cena hasta las 3h de la mañana

IVA no incluido 10%

Incluimos:

Parking vigilado durante toda la celebración.
Minuta personalizada elegante con los platos y bodega elegidos.
Impresión de la lista de invitados.
Distintas mantelerías a elegir.
Pasillos decorados con velas, antorchas y pétalos.
Personal en los aseos durante el evento.

Puedes sorprender con:

Mesa de quesos; variedad de quesos y panecillos para picar durante el cocktail.
Mesa de sushi; diferentes sabores de delicias de pescado crudo.
Resopón; cierran la velada con algo de picar.
Barra de Gin Tonic; durante el baile ginebras premium y tónicas aromáticas.
Montaje de ceremonia civil, disponemos de un jardín íntimo privado.

Mínimo de comensales a contratar: 140 pax (descuento especial en viernes).

Formas de pago

900€ reserva del día
70% del banquete una semana antes
30% restante al termino del banquete

Prueba de menú: Para enlaces de más de 120 personas, invitación para seis personas.

HORA MINIMA DE APERTURA DE LA FINCA: 13:30 H (Almuerzo)

HORA MINIMA DE APERTURA DE LA FINCA: 21:00 H (Cena)