



AÑO 2010

Todos nuestros menús incluyen / Els nostres menús inclouen:

- *Aperitivo / Aperitiu*
- *Menú*
- *Bodega*
Vino blanco, vino tinto, cava, agua mineral, café e infusiones y nuestro carro de licores / Vi blanc, vi negre, cava, aigua mineral, cafè, infusions i carretó de licors
- *Centros de flores / Centre de flors*
- *Minutas / Minutes*
- *Protocolo de mesas / Protocol de taules*
- *Fundas de sillas / Fundes per les cadires*
- *Barra libre (2 horas) / Barra lliure (2 hores)*

Aperitivo A / Aperitiu A

* * *

Frío / Fred:

Canapé de caviar con limón / Canapè de caviar amb llimona
Canapé de salmón con mantequilla de hierbas / Canapè de salmó amb mantega d'herbes
Canapé de jamón y piña / Canapè de pernil i pinya
Canapé de foie y pistachos / Canapè de foie i festuc
Mejillones de roca a la vinagreta compuesta o Romesco / Musclos de roca a la vinagreta
composta o Romesco
Daditos de queso manchego con uvas / Dauets de formatge manxego amb raïm
Pincho de piña envuelta con jamón ibérico / Broqueta de pinya embolicada amb pernil ibèric

Caliente / Calent:

Butifarra de perol con patata al caliu / Butifarra de perol amb patata al caliu
Calamares a la andaluza / Calamars a l'andalusa
Mini croquetas de ave / Mini croquetes d'au
Pinchos de rape con gamba / Broquetes de rap amb gamba
Pinchos de ave con gambas / Broquetes d'au amb gambes
Bricks de morcilla de cebolla / Bricks de butifarra de sang de ceba
Dátiles con bacon / Dàtils amb bacon

Bebidas / Begudes:

Cocktail de cava / Cocktail de cava
Refrescos / Refrescs
Cerveza / Cervesa
Aperitivos (no whisky, no long drinks) / Aperitiu (no whisky, no long drinks)

(INCLÒS EN EL MENÚ / INCLUIDO EN EL MENÚ)

Aperitivo / Aperitiu " B "

Frío / Fred:

- Canapé de caviar con limón / Canapè de caviar amb llimona*
Canapé de salmón con mantequilla de hierbas / Canapè de salmó amb mantega d'herbes
Canapé de jamón y piña / Canapè de pernil i pinya
Canapé de foie y pistachos / Canapè de foie i festuc
Mejillones de roca a la vinagreta compuesta o Romesco / Musclos de roca a la vinagreta
compuesta o Romesco
Daditos de queso manchego con uvas / Dauets de formatge manxego amb raïm
Pincho de piña envuelta con jamón ibérico / Broqueta de pinya embolicada amb pernil ibèric
Pincho de mozzarella de búfala con tomate y orégano / Broqueta de mozzarella de búfala
amb tomàquet i orenga
Pincho de tortilla de trigueros y pimientos del piquillo / Broqueta de truita de bladers i
pebrots del "piquillo"
Tartaleta con piña, cangrejo, gamba y salsa rosa / Tartaleta amb pinya, cranc, gamba i salsa
rosa

Caliente / Calent:

- Calamares a la andaluza / Calamars a l'andalusa*
Mini croquetas de ave / Mini croquetes d'au
Pinchos de rape con gamba / Broquetes de rap amb gamba
Pinchos de ave con gambas / Broquetes d'au amb gambes
Bricks de morcilla de cebolla / Bricks de butifarra de sang de ceba
Buñuelos de bacalao caseros / Bunyols de bacallà de la casa
Patata rellena de brandada de bacalao / Patata farcida de brandada de bacallà
Pincho de solomillo de ibérico con pimiento y cebollita / Broqueta de filet d'ibèric amb pebrot
i cebeta
Chipirones andaluza / Chipirons a l'andalusa
Fideuada / Fideuada

Bebidas / Begudes:

- Cocktail de cava / Cocktail de cava*
Refrescos / Refrescs
Cerveza / Cervesa
Aperitivos (no whisky, no long drinks) / Aperitiu (no whisky, no long drinks)

(SUPLEMENT 7 € // SUPLEMENTO 7 €)

AÑO 2010

Menú nº 1

* * *

Suprema de salmón sobre crema de berros y setas de temporada
Suprema de salmón asada con una crema fina de berros y setas salteadas

Suprema de salmó amb crema de créixens i bolets de temporada
Suprema de salmó rostida amb una crema fina de créixens i bolets saltejats

* * *

Sorbete de elaboración propia
Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Medallones de solomillo ibérico al Pedro Ximénez
Solomillo de ibérico braseado, lo cortamos en medallones y le hacemos una reducción de Pedro Ximénez. Lo acompañamos con puré de patatas al aceite de oliva y trigueros con bacon.

Medallons de filet ibèric al Pedro Ximénez
Filet d'ibèric brasejat, el tallem en medallons i li fem una reducció de Pedro Ximénez. L'acompanyem amb puré de patates a l'oli d'oliva i espàrrecs de marge amb bacon.

* * *

Tarta nupcial
Pastís nupcial

* * *

Café moka
Cafè moka

* * *

Carro de licores
Carretó de licors

* * *

Bodega
Celler

Precio por persona: 110 € + 7 % IVA

Preu per persona: 110 € + 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 2

* * *

Dorada al romero con sus patatitas panaderas y piñones

Dorada en suprema asada y acompañada de patatas panadera, reducción de romero y piñones

Orada al romaní amb les seves patatetes i pinyons

Orada en suprema rostida i acompanyada de patates panadera, reducció de romaní i pinyons

* * *

Sorbete de elaboración propia

Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Confit de pato con frutos rojos del bosque y puré de pera

Muslo de pato asado, con una reducción de vino y caldo de pato. Lo acompañamos de grosellas y puré de pera

Confit d'ànec amb fruits vermells del bosc i puré de pera

Cuixa d'ànec rostida, amb una reducció de vi i brou d'ànec. L'acompanyem de groselles i puré de pera

* * *

Tarta nupcial

Pastís nupcial

* * *

Café moka

Cafè moka

* * *

Carro de licores

Carretó de licors

* * *

Bodega

Celler

Precio por persona: 113 € + 7 % IVA

Preu per persona: 113 € + 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 3

* * *

Lasaña de salmón ahumado con berberechos, mejillones y gambas con vinagreta de pipas
Capas de salmón ahumado con berberechos naturales y mejillones abiertos al vapor, intercalados con gambitas salteadas. Todo ello acompañado de una vinagreta de pimienta rosa.

Lasanya de salmó fumat amb escopinyes, musclos i gambes amb vinagreta de pipes
Capes de salmó fumat amb escopinyes naturals i musclos oberts al vapor, intercalats amb gambetes saltejades. Tot acompanyat d'una vinagreta de pebre rosa.

* * *

Sorbete de elaboración propia
Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Espalda de cordero asada al romero con puré de coliflor
Espalda de cordero asada con romero, bañada con vino blanco y deshuesada. Acompañada con puré de coliflor emulsionado con aceite de oliva virgen.

Espatlla de xai rostida al romaní amb puré de coliflor
Espatlla de xai rostida al romaní, banyada amb vi blanc i desossada. Acompanyada amb puré de coliflor emulsionat amb oli d'oliva verge.

* * *

Tarta nupcial
Pastís nupcial

* * *

Café moka
Cafè moka

* * *

Carro de licores
Carretó de licors

* * *

Bodega
Celler

Precio por persona: 120 € + 7 % IVA

Preu per persona: 120 € + 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 4

* * *

Merluza con crema de guisantes y juliana de panceta ibérica

Suprema de merluza asada, la acompañamos con una crema de guisantes tamizada y una juliana de panceta de ibérico salteada

Lluç amb crema de pèsols i juliana de cansalada ibèrica

Suprema de lluç rostida, l'acompanyem amb una crema de pèsols tamisada i una juliana de cansalada ibèrica

* * *

Sorbete de elaboración propia

Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Medallones de solomillo de ibérico con salsa de oporto y terrina de setas

Solomillo de ibérico braseado, cortado en medallones y con una reducción de oporto. Lo acompañamos con una terrina de setas de temporada.

Medallons de filet d'ibèric amb salsa de porto i terrina de bolets

Filet d'ibèric brasejat, tallat en medallons i amb una reducció de porto. L'acompanyem amb una terrina de bolets de temporada.

* * *

Tarta nupcial

Pastís nupcial

* * *

Café moka

Cafè moka

* * *

Carro de licores

Carretó de licors

* * *

Bodega

Celler

Precio por persona: 120 € + 7 % IVA

Preu per persona: 120 € + 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 5

* * *

Lubina a la pimienta verde

Suprema de lubina escaldada en caldo corto de pescado. Flambeamos unos granos de pimienta verde con coñac. Agregamos el caldo de pescado y ligamos la salsa con nata fresca y mantequilla.

Llobarro al pebre verd

Suprema de llobarro escaldada en brou curt de peix. Flamegem uns grans de pebre verd amb conyac. Afegim el brou de peix i lliguem la salsa amb nata fresca i mantega.

* * *

Sorbete de elaboración propia

Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Solomillo de ternera con Mouse de foie de pato

Marcamos el solomillo en la parrilla y preparamos aparte una salsa demi-glacè con daditos de foie.

Filet de vedella amb Mousse de foie d'ànec

Marquem el filet a la planxa i preparem a part una salsa demi-glacè amb dauets de foie.

* * *

Tarta nupcial

Pastís nupcial

* * *

Café moka

Cafè moka

* * *

Carro de licores

Carretó de licors

* * *

Bodega

Celler

Precio por persona: 125 € + 7 % IVA

Preu per persona: 125 € + 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 6

* * *

Colita de rape en suquet con gambas y almejas

Colita de rape en suprema, la asamos ligeramente con las gambas y las almejas, lo mojamos con vino blanco y agregamos un fondo de pescado de roca. Acompañado de patatas panadera.

Cueta de rap en suquet amb gambes i cloïsses

Cueta de rap en suprema, la rostim lleugerament amb les gambes i les closques, la mullem amb vi blanc i agreguem un fons de peix de roca. Acompanyat de patates panadera.

* * *

Sorbete de elaboración propia

Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Solomillo de ternera a la broix

Solomillo de ternera mechado con panceta ibérica y braseado al punto. Presentado en una base de pan inglés, con salsa bearnesa. Acompañado con verduritas de temporada.

Filet de vedella a la broix

Filet de vedella entatxonat amb cansalada ibèrica i brasejat al punt. Presentat en una base de pa anglès, amb salsa bearnesa. Acompanyat amb verduretes de temporada.

* * *

Sopa fría de crema inglesa con frutos rojos

Sopa freda de crema anglesa amb fruits vermells

* * *

Tarta nupcial

Pastís nupcial

* * *

Café moka

Café moka

* * *

Carro de licores

Carretó de licors

* * *

Bodega

Celler

Precio por persona: 130 € + 7 % IVA

Preu per persona: 130 € + 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 7

* * *

Ensalada de bogavante con vinagreta de mango

Variado de ensaladas de bogavante cocido al vapor. Lo aliñamos con una vinagreta de mango cortado a la brounaise.

Amanida de llamàntol amb vinagreta de mango

Variat d'amanides amb llamàntol cuit al vapor. L'anim amb una vinagreta de mango tallat a la brounaise.

* * *

Sorbete de elaboración propia

Sorbet d'elaboració pròpia

* * *

Costillar de cordero asado a la miel de romero con pasas y piñones

Costillar de cordero asado con una reducción de vino rancio y miel de romero.

Cap de costella de xai rostit a la mel de romaní amb panses i pinyons

Costellam de xai rostit amb una reducció de vi ranci i mel de romaní.

* * *

Tarta nupcial

Pastís nupcial

* * *

Café moka

Cafè moka

* * *

Carro de licores

Carretó de licors

* * *

Bodega

Celler

Precio por persona: 130 €+ 7 % IVA

Preu per persona: 130 €+ 7 % IVA

AÑO 2010

Menú nº 8

* * *

Crema de marisco con colitas de gambas

Pelamos las gambas, con las cabezas y un caldo de pescados de roca, hacemos la crema que la acompañaremos con las colitas de las gambas

Crema de marisc amb cuetes de gambes

Pelam les gambes, amb els caps i un brou de peixos de roca, fem la crema que l'acompanyarem amb les cuetes de les gambes

* * *

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada

Plato semi-frío que consiste en láminas de manzana con foie y queso de cabra, cocinadas en su molde al baño maría. Servido con una vinagreta de manzana verde

Milfulles de foie amb formatge de cabra i poma caramelitzada

Plat semi-fred que consisteix en làmines de poma i foie i formatge de cabra, cuinades en el seu motlle al bany maria. Servit amb una vinagreta de poma verda

* * *

Suprema de merluza a la salsa de erizos

Suprema de merluza pochada en un caldo corto de pescado, con una reducción de vino blanco y yemas de erizo. Todo esto ligado con nata fresca, hasta obtener una salsa cremosa

Suprema de lluç a la salsa de garroines

Suprema de lluç escalfada en un brou curt de peix, amb una reducció de vi blanc i gemmes de garroina. Tot això lligat amb nata fresca, fins a obtenir una salsa cremosa

* * *

Perlitas de melón en salsa de yogurt

Perletes de meló en salsa de iogurt

* * *

Tarta nupcial

Pastís nupcial

* * *

Café moka

Cafè moka

* * *

Carro de licores

Carretó de licors

* * *

Bodega

Celler

Precio por persona: 133 € + 7 % IVA

Preu per persona: 133 € + 7 % IVA

ATENCIÓNES ESPECIALES

- Prueba gratuita del menú elegido para 6 personas (mínimo contratado: 100 personas).
- Si quieren establecer un protocolo para los invitados, les facilitamos un plano del salón y mesas, para su asignación.
- El menú incluye decoración floral en mesas y minutas personalizadas.
- Una simpática pareja de novios para acompañar el pastel nupcial
- Estos menús incluyen Tarta Massini . Si desean otro tipo de pastel, consulte nuestra selección de tartas.
- Menú infantil: 40 € + 7% I.V.A.
- Juez ceremonia civil y montaje : 700 € + IVA

SERVICIOS CONCERTADOS

- Fotografía y/o vídeo. Precios a consultar.
- Discoteca móvil: 650 € + IVA
- Mini bocadillos durante la barra libre: 5.00 € por persona.

*** NO EXISTE EXCLUSIVIDAD PARA NINGUNO DE ESTOS SERVICIOS**

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- En el momento de realizar la reserva se efectuará un depósito previo de 1000€, sin opción de reembolso, quedando así garantizada la exclusividad del salón.
- 30 días antes del evento, se realizará un segundo depósito del 80% debiéndose abonar el resto al finalizar la celebración.
- El número previsto de asistentes deberá ser confirmado con 48 horas de antelación.

ATENCIÓNES ESPECIALES

- Prova gratuïta del menú escollit per 6 persones (mínim contractat: 100 persones)
- Si volen establir un protocol per als convidats, els facilitem un planell del saló i taules per a la seva assignació
- El menú inclou: decoració floral en taules i minuts personalitzades.
- Una simpàtica parella de nuvis per acompanyar el pastís nupcial.
- Aquests menús inclouen Pastís Massini. Si desitja un altre tipus de pastís, consulti la nostra selecció de pastissos.
- Menú infantil: 40 € +7% I.V.A.
- Jutge cerimònia civil i muntatge : 700 € + IVA

SERVEIS CONCERTATS

- Fotografia i/o vídeo. Preus a consultar.
- Discoteca mòbil: 650 € + IVA
- Mini entrepans durant la barra lliure: 5.00 € per persona.

*** NO EXISTEIX EXCLUSIVITAT PER CAP DELS NOSTRES SERVEIS**

CONDICIONS DE RESERVA I CONTRATACIÓ

- En el moment de realitzar la reserva es farà un dipòsit previ de 1000€, sense opció de reemborsament i així quedarà garantida l'exclusivitat del saló
- 30 dies abans de l'esdeveniment es realitzarà un segon dipòsit del 80%. La resta del pagament es farà al final de la celebració.
- El número previst d'assistents haurà de ser confirmat 48 hores abans de la data de l'event.