

## Menú 1

Rueda de jamón ibérico de Guijuelo y queso manchego curado  
Pincho de ensaladilla de marisco y langostinos sobre crujiente de hojaldre  
Deliciosa brocheta de ave y manzana caramelizada con salsa alcurry  
Buñuelos de bacalao con salsa de cebollino

---

Ensalada gourmet acompañada de marinada de salmón y aguacate

---

Solomillo ibérico al aroma suave de grano de mostaza,  
acompañado de patata fondant al aceite de romero y atillo de trigueros

o

Suprema de lubina al hojaldre sobre crema de limón

---

Tarta nupcial al gusto del maestro artesano Antonio Guijarro

## Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda,  
vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 48€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)





## Menú 2

Jamón ibérico con queso manchego  
Carpaccio de ahumados sobre lecho de tomate  
Sobrasada mallorquina y huevo frito de codorniz sobre crouton gallego  
Pincho de pulpo a la gallega con patata de río

---

Vol-au-vent de ave y setas de temporada con crema suprema

---

Medallón de cordero en su jugo relleno de lacón y orejones  
al Oporto con rustidera de la huerta

o

Lomo de merluza con espuma de tomate concassé al aroma de albahaca fresca

---

Tarta nupcial elaborada por el maestro artesano Antonio Guijarro

## Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda,  
vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 49€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menú 3

Surtido de ibéricos de Salamanca  
Trío manchego de quesos con membrillo  
Tosta gallega con ajetes tiernos, jamón ibérico y huevo frito de codorniz  
Delicias de bechamel con pollo y setas

---

Plato de marisco con langostinos, gamba roja y quisquilla con salsa tártara

---

Entrecote de ternera con dúo de salsas (setas y tres pimientos) acompañado de patatas  
fondant al aceite de romero y atillo de trigueros

o  
Bacalao confitado al pilpil

---

Tarta artesana San Marcos con crema de turrón

## Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda,  
vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 50€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)





## Menú 4

Lomo Ibérico con queso manchego  
Tosta gallega con pimiento asado y lacón preparado  
Foie mi-cuit con gelée de uva y mermelada de tomate  
Farditos de sepionet y bacón con pimientos de Padrón,  
aderezados con aceite y pimentón de la Vera

---

Ensalada tibia de habitas de la huerta, trigueros y  
setas con jamón ibérico

---

Solomillo de buey a la sal Maldon acompañado de  
verduritas asadas a lo provenzal

o  
Origami de salmón y langostino

---

Brocheta de frutas del tiempo sobre chocolate de Autor

## Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda,  
vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 56€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menú 5

Jamón ibérico al corte  
Tosta de escalivada  
Barqueta de setas, gulas y gambas al ajillo  
Vol-au-vent gratinado de rape y marisco

Pimientos del piquillo de Lodosa rellenos de brandada de bacalao sobre muselina

Medallón de solomillo de ternera con foie mi-cuit y salsa de miel y pasas  
acompañado con patatas de río y verduritas de la huerta

o  
Lomos de dorada asados con salsa de azafrán y verduras en juliana

Cremoso de limón sobre bizcocho de almendra a la crema de cítricos  
con merengue suizo

## Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda,  
vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 61€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)





# Menú Infantil

## Entradas

Plato de jamón serrano y queso manchego  
Mini pizza caliente  
Croquetas de pollo  
Chips y aceitunas

---

- Opción 1: Escalope de pechuga de pollo a la milanesa con patatas fritas  
Opción 2: Arroz a banda o con magro y verduras  
Opción 3: Fingers crujientes de pollo con patatas fritas  
Opción 4: Hamburguesa club 100% ternera con guarnición
- 

Tarta y helado

## Bebidas

Precio por niño: 28€ IVA incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Información General

Horarios de apertura y fin de fiesta  
Almuerzo de 13:30 a 20:00 horas  
Cena de 20:30 a 03:00 horas

### Reserva

En el momento de la reserva del salón se entregará un depósito por la cantidad de 300€

La semana de la celebración se firmará el contrato y quedará liquidado el 50% del total del servicio, el resto de la cantidad se abonará al finalizar el banquete.

### Otros Servicios Adicionales

#### BARRA LIBRE

Primeras marcas, 2 horas 18€ IVA incluido (mín. 50 comensales)  
o copas desde 6€ IVA incluido  
Música Disc-Jockey 320€ IVA incluido  
Suplemento sorbete 5€ IVA incluido

### Detalles del Hotel

Habitación nupcial para la noche de bodas  
Botella de cava y desayuno del día siguiente  
5 plazas de aparcamiento gratuitas  
Degustación de menú 6 personas (mín. 100 invitados)  
4 personas (mín. 80 invitados)  
Precio preferente para los invitados que necesiten alojamiento  
Cocktail de bienvenida en terraza (mín. 80 invitados)

