



Menú 1

Entradas

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 al curry
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: 44€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



Menú 2

Entradas

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: 45€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



Menú 3

Entradas

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 pil pil

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: 46€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



Menú 4

Entradas

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

○
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: 52€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



Menú 5

Entradas

Jamón ibérico al corte
Tosta de escalibada
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

Cre moso 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: 57€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



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

Agua mineral y refrescos

Precio por niño: 24€ IVA incluido
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.

Información General

Horarios apertura y cierre 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 del banquete.

Otros Servicios Adicionales

BARRA LIBRE

Bebidas alcohólicas primeras marcas, refrescos, servicio de camareros incluido 15€ IVA incluido (mín. 50 comensales)

MUSICA DISC-JOCKEY 320€ IVA INCLUIDO

SUPLEMENTO SORBETE 3€ 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)



En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.