

# Aperitivo



Mousse de Queso con Gambas y Piña  
Barca de Ventresca de Bonito en Escabeche  
con Pimiento del Piquillo  
Cazuelita de Foie con Almendras Tostadas  
Tosta de Ibérico con Cebolla Caramelizada y Frutos Secos  
Saquito de Bacalao sobre Crema de Pimientos  
Delicias de Dátiles Fritos con Bacon  
Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico  
Calamares Fritos  
Brochetas de Gambas y Verduritas  
Bebidas Diversas (Vinos, Cervezas, Refrescos, Cava, etc..)

Precio por persona: 12,00€ iva incluido.

Opciones especiales:

Corte de Jamón Ibérico de Bellota, a vista de los invitados

Estaciones Gastro-Temáticas

Show-Cooking.



# menú



*Langostinos Cocidos, en Dos Salsas*



*Lomo de Merluza  
en Salsa Verde con Almejas y Gambas*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Corderito Lechal Asado  
con Ensalada y Patatas Panadera*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú



*Timbal de Salpicón de Marisco*

*con su Vinagreta*



*Lomo de Merluza Emparrillada*

*sobre Berenjena y Centollo*

*con Salsa Ligera de Choriceros*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Escalopines de Solomillo Rellenos de Setas*

*con Salsa de Trufas*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú



*Ensalada de Jamón Ibérico y Trufas  
con Vinagreta de Frutos Secos y Trufas*



*Lomo de Rodaballo  
con Almejas en Salsa de Mejillones*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Paletilla de Lechal Confitada al Tomillo  
sobre Patata y Verduritas Naturales*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú

★ ★ ★ ★  
GRAN HOTEL  
BALNEARIO  
PUENTE VIESGO



*Timbal de Salpicón de Marisco*

*con su Vinagreta*



*Lomo de Merluza  
con Cigalitas y Almejas*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Solomillo al Borgoña  
con Salsa de Setas y Verduritas de Temporada*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú

★ ★ ★ ★  
GRAN HOTEL  
BALNEARIO  
PUENTE VIESGO



*Ensalada de Cigalitas y Langostinos*

*con Salsa de Erizos de Mar*



*Merluza Rellena de Marisco en Salsa Verde  
en Almejas y Gambas*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Paletilla de Lechal Confitada al Tomillo  
sobre Patata y Verduritas Naturales*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú



*Ensalada de Langosta, Langostinos y Santiaguinos  
con Salsa de Erizos de Mar*



*Lubina Asada  
con Pulpo y Vinagreta de Trufas*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Corderito Lechal Asado  
con Ensalada y Patatas Panadera*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú

★★★★  
GRAN HOTEL  
BALNEARIO  
PUENTE VIESGO



*Bogavante y Langostinos Cocidos,  
en Dos Salsas*



*Tronco de Rape Asado  
con Vieira y Reducción de Vino de Rueda*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Solomillo a la Plancha con Verduritas  
y Salsas de Queso y Borgoña*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# menú

★★★★  
GRAN HOTEL  
BALNEARIO  
PUENTE VIESGO



*Bogavante en Confitura de Ciruelas  
con Salsa de Erizos de Mar*



*Rape Relleno de Centollo a la Marinera  
con Almejas y Gambas*



*Sorbete de Limón y Piña*



*Paletilla de Lechal Confitada al Tomillo  
con Patatas Panadera y Verduritas Naturales*



*Postre, Café, Cava y Licor*



# Postres



Para el momento más dulce del día, puede elegir entre nuestra selección de tartas, como son la **Tarta de Hojaldre, San Marcos, Turrón, Saint Honoré...**, combinándolas con helados al gusto.

También disponemos de Tartas Personalizadas (consulte opciones y presupuesto)



# Bodega



Todos nuestros menús están valorados con las siguientes referencias, sin olvidar que los novios tienen la opción de elegir a su gusto.

- Tinto Campillo Cr. (Rioja)
- Rosado Campillo (Rioja)
- Blanco Barbadillo
- Cava Freixenet Brut Nature Gr. C. Negro

Después del Café, cada invitado podrá elegir su copa de licor, combinado, etc.. para poner fin al menú y comenzar con la fiesta de baile.



# Y además...



Autobús gratis  
(más de 100 invitados)

---

Precios especiales en alojamiento para los invitados

---

Descuento en tratamientos de belleza para los novios

---

Photocall y mesa de dulces

---

Fin de semana en nuestro balneario (más de 100 invitados)

---

Exclusividad en nuestra sala Burbujas, para todas las bodas de Viernes o Domingo

---

Posibilidad de disfrutar el salón durante todo el día, con la contratación de servicio de recena (sujeto a disponibilidad)

---

## **SERVICIO PERSONALIZADO DE BODAS Y BANQUETES**

**Tel. 942 598 061 / 659 158 681**

*Les atenderemos preferentemente en horario de 12:30 a 13h. y 17 a 20:30h*



# Preguntas frecuentes



## Cómo puedo realizar la reserva de salón y día para mi boda?

Con el único objeto de garantizar la reserva de Salón, fecha y hora del evento a realizar se firmará un contrato de **“Reserva de Salón”** y se efectuará una entrega a cuenta de 600€ en concepto de fianza.

## ¿Cuál es el precio y que opciones tenemos para la música?

Para la música en el salón de boda, disponemos de dos opciones:

- Música-Disco: 300€ + 140€ Derechos de Autores; Total 440€
- Orquesta: 500€ + 140€ Derechos de Autores; Total 640€
- (21% IVA no Incluido)

El horario máximo de actuación permitido es en eventos de tarde hasta las 19:30 h. y en los de noche hasta las 2:00 h.

Al finalizar se continúa la fiesta en nuestra discoteca “Burujas”.

## ¿Cómo funciona el servicio de Barra Libre?

En el salón del banquete:

- Precio fijo de 12€ persona.
- Facturación detallada según consumo
- Precio cerrado por consumición (ticket).

En la discoteca “Burujas” solamente podrá llevarse a cabo la opción de precio cerrado por consumición (ticket).

## ¿Puedo elaborar un menú a medida?

Si su idea es diferente y desea realizar algunos cambios o confeccionar otro tipo de menú, con mucho gusto se lo valoraremos.