

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



*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



*Escalopines de Solomillo Rellenos de Setas
con Salsa de Trufas*



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



*Corderito Lechal Asado
con Ensalada y Patata Panadera*



Postre, Café, Cava y Licor



menú

★ ★ ★ ★
GRAN HOTEL
BALNEARIO
PUENTE VIESGO



Timbal de Salpicón de Marisco

con su Vinagreta



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



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 (± 700 gr) y Langostinos Cocidos,
en Dos Salsas*



*Medallón de Rape en Salsa Marinera
con Almejas y Gambas*



Sorbete de Limón y Piña



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



Postre, Café, Cava y Licor



menú



*Bogavante ($\pm 700\text{gr}$) en Confitura de Ciruelas
con Salsa de Erizos de Mar*



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



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.