

## **MENÙS DE BODA 2019**

### **CÒCTEL DE BIENVENIDA**

*( Se servirá como cortesía a los invitados mientras esperan la llegada de los novios)*

### **CANAPÈS**

*Canapè de anchoas con alcaparras*

*Canapè de atùn con tomate y huevo*

*Canapè de patè con yema*

*Canapè de queso fresco y cebollino*

*Canapè de salmòn ahumado con pepinillos*

### **IBÈRICOS**

*Jamòn de bellota D.O. (con cortador)*

*Lomo ibérico de bellota*

*Quesos extremeños D.O.*

*Torta del Casar D.O.*

## **APERITIVOS FRÍOS**

*Parfait de foie con chocolate blanco y polvo de kikos*

*Blini de poke hawaiano con emulsión de coco y yuzu*

*Làmina de presa ibérica ahumada y aromatizada sobre caviar de berenjena*

*Milhoja de boquerones con torta del Casar, cebolla roja y coulis de perejil*

*Medallòn de langostino con tartar de aguacate y cebolla encurtida*

*Rollito de salmòn ahumado con queso a las finas hierbas y vinagreta de yogur de lima*

*Zorongollo extremeño con caballa marinada y huevas de trucha*

*Jardìn de cruditès, salsa de yogur, salsa mexicana y salsa roquefort*

### **Sushi variado**

*Sushi de cangrejo y aguacate con mayonesa de wasabi*

*Sushi de calabacín, aguacate y zanahoria con polvo de mojama*

*Sushi de boletus con espuma de pimentòn de la Vera*

**APERITIVOS CALIENTES**

*Cous cous de verduras, pasas y frutos secos con perdiz estofada*

*Pops de patatera extremeña con confitura de calabaza*

*Dados de patata brava siglo XXI*

*Mini pizzas de hojas de verduras, parmesano, tomate seco y semillas de cucúrbita*

*Croquetas líquidas de jamón ibérico D.O.*

*Crujiente de prueba de lechona con salsa de chile dulce y puré de boniato*

*Erizo de mar gratinado con muselina de ajo*

*Show cooking de arroz del señorito*

*Hojaldre de cangrejo de río con salsa americana*

**BODEGA CÒCTEL**

*Vino blanco, vino tinto, cerveza con y sin alcohol, fino, Vermout y refrescos*

**CÒCTELES**

*San Francisco, Manhattan, Mojito de ron, Kir Royal, Aperol Spritz, Mimosa*

**EL CÒCTEL DE BIENVENIDA Y LA BODEGA SON COMUNES A TODOS LOS  
MENÙS Y ESTÀN INCLUÏDOS EN LOS PRECIOS**

### MENÚ 1

*Salmorejo de cereza entre aspíic de tomate y aspíic de orègano con crujiente de jamòn ibèrico D.O. y mini costrones de pan*

*Merluza rellena de buey de mar gratinada con muselina de mostaza y pil-pil de hierbas*

*Cochinillo confitado a baja temperatura con confitura de calabaza y manzana asada*

*Carlota de helado de pistacho con tocinillo de cielo y salsa de cereza*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 90,00€ mäs 10% de iva*

### MENÚ 2

*Crema de boletus con pastel de champiñón portobello y aceite de trufa*

*Ensalada de pato confitado con patatas salteadas y dados de papaya*

*Solomillo de ibèrico relleno de dátiles de Medjoul y salsa de frutos rojos*

*Tarta fina de hojaldre con texturas de manzana y helado de caramelo*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 90,00€ mäs 10% de iva*

**MENÙ 3**

*Crema de tomate a la extremeña con làminas de queso de cabra de Ibores y purè de higos de Almoharìn*

*Rosa de mango y salmòn ahumado con aceite de oliva virgen extra, vinagreta blanca y falso caviar balsámico*

*Milhoja de rabo de toro en patata crujiente con choclo y su jugo*

*Teja de almendra con dùo de helados, làmina de caramelo y crema de vainilla Tahiti*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 90,00€ màs 10% de iva*

**MENÙ 4**

*Crema tradicional de patatas, arroz y bacalao con buñuelos*

*Lomo de dorada con tallarines de sepia, verduras thai y coulis de tomate y albahaca*

*Magret de pato asado con peras al vino, patatas risoladas y terciopelo de setas y trufa*

*Nuestro clásico de tres chocolates con crema inglesa*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 93,00€ màs 10% de iva*

**MENÚ 5**

*Crema de puerros con pasta fresca, almejas y crujiente de tocineta fresca*

*Bacalao gratinado con muselina de ajo, sobre pisto y emulsión de pimiento de la Vera*

*Medallones de solomillo de ibérico en hojaldre con crema de boletus*

*La falsa cereza del Jerte*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 93,00€ más 10% de iva*

**MENÚ 6**

*Sopa de melón con sus perlas marinadas en hierbabuena y juliana de jamón ibérico  
D.O.*

*Ensalada de langostinos con frutas tropicales y vinagreta de yogur y yuzu*

*Carrillera de ibérico en su jugo con puré trufado y migas extremeñas*

*Ganache de chocolate con crumble de frutos secos y peta-crispy de oro*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 98,00€ más 10% de iva*

**MENÙ 7**

*Salmorejo de tomate con pipirrana, juliana de jamòn D.O. y crujiente de pan cristal*

*Vieira al horno con langostinos gratinada y coulis de carabineros en lecho de verduras*

*Pluma de ibérico a la naranja con patata panadera, flan de calabacín y teja de remolacha*

*Gratinado de frutos rojos con coulis de mango y tècula mècula*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 98,00€ mäs 10% de iva*

**MENÙ 8**

*Crema de carabineros con ravioli de ricotta y espinacas fritas*

*Popieta de lubina rellena de gambas y verduras con soja y salsa verde*

*Solomillo de retinto con salsa de Oporto aromatizada con trufa, chalotas asadas y pastel de verduras*

*Creppes rellenos de nueces confitadas en merengue seco con chocolate caliente y aroma de café*

*Tarta nupcial*

*Precio/pax 98,00€ mäs 10% de iva*

### **BODEGA**

- *Castillo de la Arguijuela pardina (D.O. Ribera del Guadiana)*
- *Castillo de la Arguijuela cr. Tempranillo (D.O. Ribera del Guadiana)*
  - *Agua mineral*
  - *Cava Brut Bonaval (Extremadura)*
    - *Cafè e infusiones*

***LA BODEGA ES COMÙN A TODOS LOS MENÙS Y ESTÀ INCLUIDA EN LOS  
PRECIOS***



### OPCIONES ADICIONALES AL MENÚ

- *Si lo desean el aperitivo puede ser ampliado con show cooking de brochetas variadas:*
  - *De marisco*
  - *De verduras*
  - *De ibérico*
  - *De retinto*

*Incrementando el precio del menú en 10,00€*

*Esta opción no sustituye a ningún componente del aperitivo habitual*

- *Incluir entre el segundo (pescado o ensalada) y el tercer plato (carne) un sorbete*
- *Incrementando el precio del menú en 3,00€ o sustituyendo la crema por el sorbete sin incremento del precio del menú*

### **MENÙ INFANTIL**

- *Seleccìon de ibéricos de bellota y fritos variados (individual)*
  - *Pechuga de pollo empanada con patatas fritas*
    - *O*
    - *Escalope de ternera con patatas fritas*
      - *O*
  - *Hamburguesa completa con patatas fritas*
    - *Helado variado*
    - *Tarta nupcial*
    - *Cornete de chuches*

### **BEBIDA INFANTIL**

- *Agua mineral, refrescos y zumos*

*Precio/niño 30,00€ màs 10% de iva*

***SE CONSIDERARÀN MENÙS INFANTILES HASTA LOS 14 AÑOS***

## DEGUSTACIÓN DEL MENÚ DE BODA

- *Para hacer la prueba del menú de boda contactaremos con Vdes con el fin de fijar la fecha, que deberá ser miércoles o jueves almuerzo o cena, viernes o sábado almuerzo o domingo almuerzo en el restaurante Torre de Sande, durante los meses de Febrero a Abril, en cualquier caso siempre antes de Semana Santa*
- *Pueden elaborar el menú degustación (prueba del menú de boda) eligiendo entre todos los menús: tres primeros (cremas), tres segundos (ensaladas o pescados), tres terceros (carne) y tres postres*
- *En el precio de los menús está incluido: las minutas, los meseros (números), decoración básica de las mesas y servicio de protocolo*
  - *El castillo de la Arguijuela cuenta con servicio propio de protocolo y organización de eventos, para cualquier decoración especial, decoración ceremonias, tanto religiosas como civiles, pueden contactar con nuestro personal responsable de este departamento en el correo [cristian@torredesande.com](mailto:cristian@torredesande.com)*
- *El precio de alquiler del equipo de música para el baile con DJ y montaje de discoteca (láser, niebla, burbujas) es de 550,00€ iva incluido*
- *La empresa de “Autocares Gil” es la recomendada por el castillo de la Arguijuela*

*La persona de contacto: Gonzàlo Gil tfno.: 659471472-927217044*

[gonzalogil@autocaresgil.com](mailto:gonzalogil@autocaresgil.com)

## **MENÙS VEGETARIANOS (NO CARNE)**

### **MENÙ 1**

- *Rosa de mango y salmòn ahumado con aceite virgen y aceto balsámico*
- *Merluza rellena de buey de mar gratinado con muselina de mostaza y salsa de finas hierbas*
  - *Pastel de queso japonés con salsa de chocolate blanco y grosellas*
    - *Tarta nupcial*

*Precio/pax 88,00€ màs 10% de iva*

### **MENÙ 2**

- *Gazpacho de cerezas con áspic de tomate y queso de cabra*
- *Ensalada de quinoa y langostinos con vinagreta de cebollino*
- *Lomo de bacalao con ajo confitado y gratinado sobre pisto*
- *Teja de almendra con diò de helados y làmina de caramelo*
  - *Tarta nupcial*

*Precio/pax 88,00€ màs 10% de iva*

### **MENÙ 3**

- *Sopa de almendras y piñones, yogur y polvo de remolacha y champiñón*
  - *Gratinado de verduras de temporada con muselina ligera*
  - *Vieira al horno con langostinos y coulis de carabinero*
  - *Tarta fina de manzana asada con helado de caramelo*
    - *Tarta nupcial*

*Precio/pax 88,00€ màs 10% de iva*

***LOS MENÙS SE PUEDEN ELABORAR COMBINANDO DIFERENTES PLATOS  
DE LOS TRES MENÙS***

***TODAS LAS PERSONAS QUE TOMEN ESTE MENÙ DEBERÀN TOMAR TODAS  
EL MISMO***

## **MENÙS VEGANOS (NINGÙN ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL)**

### **CREMAS**

- *Crema de boletus con carpaccio de hinojo y gel de aceite de oliva virgen*
  - *Salmorejo de tomate con áspic de frutos rojos*
- *Crema de puerros con polvo de guisantes y pan de centeno*

### **PRIMEROS PLATOS**

- *Ensalada de manzana, boniato y tofu con vinagreta de pera*
  - *Humus con chips de verduras de temporada*
- *Calabacines rellenos de algas, cebolla y zanahoria al horno con champiñones*

### **SEGUNDOS PLATOS**

- *Creppes de perejil con choclo y tomate seco*
- *Taboulet de cous cous con pasas, frutos secos y cúrcuma*
  - *Tèmpura de verduras con salsa de soja y wasabi*

### **POSTRES**

- *Ensalada de frutas con sus texturas*
- *Crujiente de frutos secos con sirope de àgave*
  - *Panacota vegana con frutos rojos*

*Precio/pax 85,00€ màs 10% de iva*

**LOS MENÙS LOS PUEDEN ELABORAR COMBINANDO DIFERENTES  
PLATOS (CREMAS, PRIMEROS, SEGUNDOS PLATOS Y POSTRES)  
TODAS LAS PERSONAS VEGANAS DEBERÀN TOMAR EL MISMO MENÙ**

### **BARRA LIBRE**

- *Barra libre de tres horas 16,00€/pax mäs 10% de iva*
- *Barra libre de cuatro horas 19,00€ mäs 10% de iva*
- *Barra libre de cinco horas 21,00€/pax mäs 10% de iva*
- *Barra libre hasta las 7,00 23,00€/pax mäs 10% de iva (si el banquete de boda es por la noche)*
- *Barra libre hasta las 00,00 23,00€/pax mäs 10% de iva (si el banquete de boda es a mediodía)*

*Si la barra libre se contrata hasta las 7,00 o hasta las 00,00 y el número de invitados adultos es superior a 200 pax, la empresa les obsequiarà con un jamòn con cortador durante la barra libre*

*Durante la barra libre se ofrecerà un buffet consistente en mediasnoches variadas, frutas de temporada y dulces típicos  
Este buffet està incluido en el precio de la barra libre*

*Una hora antes de finalizar la barra libre, se servirán migas con chocolate (incluidas en el precio de la barra libre)*

*El còmputo de la barra libre se hará de acuerdo con el número de personas adultas asistentes al banquete de boda*