



Cocktail de Bienvenida

Patatas, Aceitunas y Saladitos

Chupito de Gazpacho Andaluz

PRESENTACION EN CONOS

Croquetas de Jamón y Pollo, Buñuelos de Bacalao, Empanadillas Caseras

Verbenas de Canapés de: Maruca y Bacalao

Calamares Rebozados

Mini Paelleras de Arroz a Banda

Menú

Aperitivos al Centro de la Mesa

Ensalada de Pato con Aroma a Lavanda

Jamón Ibérico al Corte con Cazuela de Pan con Tomate

Tabla de Queso Variados con Frutas Deshidratadas y Pasas

Vieira Gallega Rellena y Gratinada

Cazuela de Gulas y Gambas al Ajillo

A Continuación le serviremos Individual una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones

O

Bacalao a la Vizcaína

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima Repostería

Tarta de (A elegir el Sabor) con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

Cerveza, Vino Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda, Refrescos y Agua

MENU BODA Nº 3020
PRECIO 65 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Cocktail de Bienvenida

Aceitunas Rellenas

Almendra Marcona Salada

Vol-au-Vent de Ensaladilla de Marisco

Cucharillas Variadas de:

Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa,

Ensalada de Ahumados,

Mini Paelleras de Arroz a Banda

Croquetas de Jamón y Pollo

Tortas de Camarón de Sanlúcar de Barrameda

Aperitivos Para el Centro de Mesa

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca

Jamón Ibérico al Corte con Cazuela de Pan con Tomate

Tabla de Queso Variados con Frutas Deshidratadas y Pasas

Saquitos de Mar en Crema de Gambas

Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas

Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada

A Continuación le serviremos una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Medallones de Solomillo de Cerdo a la Plancha Con Salsa y Patatas

O

Bacalao a la Vizcaína

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima Repostería

Tarta de (A elegir el Sabor) con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

Cerveza, Vino Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda, Refrescos y Agua

MENU BODA Nº 3021
PRECIO 70 € (IVA INCLUIDO)



**Camino
de la Cruz
de Caravaca**



Coctel de Bienvenida

Chupito de Gazpacho con Viruta de Jamón Ibérico

Estación de Jamón al Corte con panes variados y Tomate

Estación de quesos: Manchegos, Parmesano, con Orejones, pasas y frutos secos

Verbenas de Canapés de Salmón con Huevas y Bloc de Foie con Mermelada

Montaditos de Láminas de Solomillo de Ternera con Salmorejo y Rúcula

Delicias de Beicon sobre Crema Vaporizada

Croquetas de Jamón y Pollo

Mini Raolas de Chaquetas

Menú

Primer Plato Individual

Barquito de Marisco Cocido al Punto Marinero

(4 quisquillas, 4 gamba blanca, 4 langostinos)

(Con vaso de hielo seco y color azul)

Sorbete de Piña (Mini Copa)

Segundo Plato Individual

Vieira Gallega Rellena y Gratinada

Tercer Plato Individual a Elegir

Bacalao a la Sidra

Cuarto Plato Individual a Elegir

Carrilleras de Cerdo Ibérico Confitadas con Patatas

Postre

Tarta de (A elegir el Sabor) con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

Cerveza, Vino Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda, Refrescos y Agua

MENU BODA Nº 3022
PRECIO 75 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



CONFECCIONA TU MENU DE BODA

APERITIVOS PARA EL COCKTAIL Y CENTRO DE MESA

Aceitunas Rellenas

Almendra Marcona Salada

Bocaditos de Pisto Murciano y Zarangollo

Bocado New York

Bocado Spanish-New York

Buñuelos de Bacalao

Caballitos "El Castillo"

Calamares Rebozados

Chupito de Gazpacho Andaluz con Crujiente de Jamón

Chupitos de Consomé de Gallina de Corral

Croquetas de la Abuela

Cucharillas Variadas de:

Arroz a Banda

Arroz de Verdura

Crema de Cangrejo

Ensalada de Ahumados

Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa

Picadillo de Mejillón

Queso Fresco con Arándanos

Dátiles con Beicon

Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada

Empanadillas Caseras

Festival de Saquitos

Foie de Oca con Hebras de Azúcar

Grillos de Cigala Cocida al Punto Marinero

Jamón de Reserva al Corte

Jamón Ibérico al Corte

Mini Paelleras de:

Arroz a Banda

Arroz de Verdura

Migas





Miniraolas de Chanquete

Montaditos de Láminas de Solomillo de Ternera con Salmorejo y Rúcula

Nido de Marisco en Pasta Philo

Palmitos con Atún Ahumado

Patatas Chips

Piruleta de Langostino con Salsa Tártara

Pulgas Surtidas de:

Bonito con Tomate,

Sobrasada,

Salchichón,

Chorizo,

Queso Curado y Semicurado con Almendras

Saladitos Variados de Sobrasada, Jamón York y Atún

Saquitos de Bacalao con Salsa de Tomate

Saquitos de Mar en Crema de Gambas

Tacos de Atún con Aceitunas y Pimiento Rojo

Tacos de Tortilla con Pimiento Morrón

Torta de Camarón de Sanlúcar de Barrameda

Triangulo Caramelizado con Reducción PX

Verbena de Canapés Variados:

De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone

Bacalao y Foie de Pato con Confituras

Vol-au-Vent de Ensaladilla de Marisco

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Fríos"

Ensalada con Lomo de Atún y Caviar

Ensalada de Cogollos con Anchoa y Medallones de Tomate, Espárragos, Atún

Ensalada de Cogollos con Medallones de Tomate, Espárragos y Atún

Ensalada de Pato con Aroma a Lavanda

Ensalada de Pato con Hoja de Roble, Plantas Aromáticas, Frutos Secos y Salsa de Naranja

(Pato, hoja de roble, canónigos, Madre selva. Lavanda, Cherry, Maíz, pasas, pipas de calabaza, nueces, Naranja, Aceite, Sal y Salsa de Naranja)

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca





Ensalada El Castillo

Ensalada Mixta con Atún y Espárragos
Ensalada Tropical con Langostino y Aguacate
Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone
Tomate Relleno de Ensaladilla

Bloc de Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresas
Carpaccio de Cola de Langosta a la Gallega
Ensalada de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen y Tápenas
Jamón Ibérico al Corte con Cazuela de Pan con Tomate
Láminas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico
Láminas de Solomillo de Ternera Retinta con Parmesano
Langostinos Cocidos al Punto Marinero
Pinchos de Anchoa, con queso y Tomate Cherry
Rollitos de Salmón Rellenos de Crema de Cangrejo
Rollitos de Salmón Rellenos de Ensaladilla de Marisco
Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas
Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate
(Lomo, Salchichón y Chorizo) o (Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo)
Tablas de Patees y Quesos con Sobrasada y Mermelada
Tabla de Queso Variados con Frutas Deshidratadas y Pasas

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Calientes"

Alcachofas Rellenas de Foie con Fondo de Espinacas
Caballitos el Castillo
Calabacín Relleno Aurora Gratinado
Calamares a la Andaluza con Cazuela de Ajo
Calamares a la Romana
Canelón Relleno de Cordero y Verduras con Salsa
Cazón en Adobo
Cazuela de Almejas a la Marinera
Cazuela de Gambas al Ajillo





Cazuela de Lagulas y Gambas al Ajillo
Cazuela de Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao al Estilo Donostia
Cazuelas de Almejas a la Marinera
Cazuelas de Chaquetes con Almejas y Gambas
Champiñones Rellenos de Fruta Gratinados
Creps de Espárragos sobre Crema de Anchoa
Croquetas de Jamón y Pollo
Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada
Habitas Enanas con Virutas de Jamón Ibérico
Hojaldre Relleno de Lagulas con Tomate Italiano
Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto
Lagula Salteada con Tomate Italiano
Langostino Plancha en Piel de Calamar
Mini Paelleras de Arroz a Banda
Mini Paelleras de Arroz de Verduras
Mini Raolas de Chanquetes
Pulpo a la Gallega
Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas
Revuelto de Morena al Estilo del Chef
Tortas de Camarón de Sanlúcar de Barrameda
Twitter de Langostino con Salsa PX
Vieira Gallega Rellena y Gratinada
Virutas de Calabacín Rellenos con Salsa y Marisco





Primer Plato Individual "Fríos"

Cocktail de Ensaladilla de Marisco en Salsa Rosa

Cocktail de Marisco

Cocktail de Piña con Marisco

*Ensalada de Aguacate con Salmón y Ahumados con Hoja de Roble y Langostino,
Chupito de Crema Americana, Melón con Lonchas de Jamón Ibérico*

*Tomate Anchoa y Ventresca, Perlas de Melón con Jamón Ibérico, Palmitos con Atún,
Queso Graten con Arándanos, Bloc de Foie de Oca con Reducción de Menta y Fresas
Tomate Relleno, Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone, Carpaccio
de Cola de Langosta a la Gallega*

Plato de Frutos del Mar al Punto Marinero "Individual"
(Cigalas, Langostinos, Quisquilla y Gamba Banca Hervida)

1

2

2

2

Segundo Plato Individual "Caliente"

*Alcachofas Rellenas con Foie en Fondo de Espinacas,
Calabacín Aurora,
Canelón de Cordero*

*Habitas Enanas con Jamón Ibérico,
Mini Raolás de Chanquetes
Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao,*

Hojaldre Relleno de Setas al Oporto con Tres Delicias

*(Hojaldre, Creps de Espárragos, Viruta de Calabacín Relleno de Queso, Delicia de
Beicon)*





Marisco Cocido Al Centro

Cigalas

Gamba Blanca

Langostinos

Quisquilla

Bandeja de Frutos del Mar al Punto Marinero "Al Centro"

(Cigalas, Langostinos, Quisquilla y Gamba Blanca Hervida)

4

12

12

12

Marisco Plancha Individual o Centro

Gambas Rojas a la Plancha

Gamba Blanca a la Plancha

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso Carnes

Cabrito al Estilo Segoviano

Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas

Carrilleras de Ternera en Salsa con Patatas

Chuletas de Cabrito con Ajos y Patatas a lo Pobre

Chuletón de Ternera Lechal a la Plancha con Patatas

Cochinillo al Estilo Segoviano

Confit de Pato a la Naranja con Patatas y Confitura de Tomate

Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones

Paletilla de Cabrito a la Segoviana

Pierna de Cordero a la Pastora

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Patatas

Solomillo de Ternera Lechal a la Plancha con Patatas Chip

Solomillo de Ternera Roja a la Plancha con Patatas

Solomillo Relleno de Dátil y Salsa de Moras

Solomillo Relleno de Viruta Ibérica en su Jugo con Guarnición

Suprema de Ibérico a la Plancha con Escamas de Sal y Patatas





Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso Pescados

Bacalao a la Americana
Bacalao a la Antigua
Bacalao a la Sidra
Bacalao a la Vizcaína
Bacalao al Vino de Manzana
Dorada a la Espalda con Verduras
Dorada Rellena Estilo el Castillo con Guarnición
Lomo de Mero al Ajo Pescador con Guarnición
Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición
Lubina a la Espalda con Guarnición
Merluza a la Americana
Milhojas de Salmón y Merluza Sobre Salsa de Naranja
Rodaballo a la Gallega
Salmon Plancha con Guarnición

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima

Repostería

Bola de Ferrero Rocher con Fondo de Vainilla
Pañuelos Rellenos y Chocolate Blanco o Negro
Tarta de Mascarpone y Caramelo
Tarta de Merengue Quemado
Tarta de Tres Chocolates
Tarta Nupcial con Chupito de Helado (sabor a elegir)
Central de Frutas y Dulces
Centros de Fruta Preparada
Melón Relleno de Fruta
Sandía Con Pinchitos de Fruta
Dulces Finos





Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

Vinos Blanco de:

La Región

De Rueda

Albariños

De Cádiz

Vinos Tintos de:

Jumilla

Bullas

Castilla

Riojas

Riberas

Vinos Rosados de:

Navarra,

De la Región

Del Penedés

Cervezas

Refrescos

