

# Aperitivo

Mousse de Queso con Gambas y Piña  
Barca de Ventresca de Bonito en Escabeche con Pimiento de Piquillo  
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  
Estación de Quesos Nacionales  
Bodegón de Vermut y Sangría con Encurtidos y Patatas Chip  
Bebidas Diversas (Vinos, Cervezas, Refrescos, Cava...)

## Opciones Especiales

Corte de Jamón Ibérico de Bellota a la vista de los invitados  
Estaciones Gastro-Temáticas  
Show Cooking

# BPV

# Menú

Milhojas de Langostinos y Carpaccio de Pulpo  
con Salsa de Erizos

Lomo de Merluza en Salsa Verde  
con Gambas y Almejas

Sorbete de Limón y Piña

Corderito Lechal Asado  
con Ensalada y Patata Panadera

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# Menú

Langostinos Cocidos  
en Dos Salsas

Merluza Rellena de Marisco en Salsa Verde  
con Almejas y Gambas

Sorbete de Limón y Piña

Escalopines de Solomillo Rellenos de Setas  
con Salsa de Trufas

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# Menú

Ensalada de Jamón Ibérico y Micuit  
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

# BPV

# Menú

Timbal de Salpicón con Langosta y Langostinos  
y su Vinagreta

Lomo de Merluza Emparrillada  
sobre Berenjena y Centollo con Salsa Ligera de Choriceros

Sorbete de Limón y Piña

Solomillo al Borgoña  
con Salsa de Setas y Verduritas de Temporada

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# Menú

1/2 Bogavante y Langostinos Cocidos  
en Dos Salsas  
(Bogavante +- 700 grs.)

Taco de Rape Asado  
Con Vieira y reducción de Vino de Rueda

Sorbete de Limón y Piña

Paletilla de Lechal Confitada al Tomillo  
Con Patata Panadera y Verduritas Naturales

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# Menú

Ensalada de Cigalitas y Langostinos  
con Salsa de Erizos de Mar

Lubina Asada  
con Pulpo y Vinagreta de Trufas

Sorbete de Limón y Piña

Paletilla de Lechal Confitada al Tomillo  
Con Patata Panadera y Verduritas Naturales

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# Menú

Ensalada de Langosta, Langostinos y Santiaguíños  
con Salsa de Erizos de Mar

Medallones 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

# BPV



# Menú

## Aperitivo

Estación de Quesos de la Región

Estación de Ibéricos

Sopa Fría de Tomate con Vinagreta de Hongos

Mousse de Queso con Gambas y Piña

Barca de Ventresca de Bonito En Escabeche con Pimiento del Piquillo

Tosta de Ibérico con Cebolla Caramelizada

Delicias de Dátiles Fritos con Bacon

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Calamares Fritos

Brochetas de Gambas y Verduritas

## En Mesa ...

Bogavante en Confitura de Ciruelas con Salsa de Erizos de Mar

(Bogavante +- 700 grs.)

Sorbete de Limón y Piña

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

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# Menú

## Menú Tipo Cocktail

Vasito de Crema de Queso Las Garmillas con Piña y Gambas  
Mini Cocktail de Aguacate, Santiaguíño y Salsa de Erizos  
Mini Ensalada de Jamón de Pato Caramelizado al Pedro Ximenez  
Tosta de Jamón Ibérico con Micuit y Frutos Secos  
pastel de Ventresca de Bonito y Foie con Cebolla Roja Caramelizada  
Tosta de Bacalao sobre Pan de Cristal, Pimiento Rojo y su PilPil  
Brocheta de Rape Braseado con Verduritas Naturales y su Velouté  
Erizo Relleno de Centollo y Gratinado  
Croquetas Caseras de Sabores Variados  
(Ibéricos, Boletus y Queso, Gambas y Centollo)  
Rissoto de Setas con Crujiente de Jamón y Vinagreta de Trufas

Cortador de Jamón Ibérico de Bellota

Estación de Quesos de la Región e Ibéricos

Postre, Café, Cava y Licor

# BPV

# 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.

# BPV

# Y además

- Noche de Bodas en el Gran Hotel , con botella de cava y un obsequio de recuerdo en la habitación. Al día siguiente, Desayuno buffet y acceso al Circuito Termal Templo del Agua.
- Autobús gratis (más de 100 invitados)
- Precios especiales en alojamiento para los invitados
- Descuento en tratamientos de belleza y antiestrés para los novios
- Mesa de Chuches
- Fin de Semana en nuestro balneario (más de 100 invitados)
- Exclusividad de la Sala Burbujas, para todas las bodas de Viernes o Domingo.
- Posibilidad de disfrutar del salón durante todo el día, con la contratación de servicio de Recena (sujeto a disponibilidad)
- Listado y Minutas Personalizados
- Decoración Flor Natural en mesa
- Posibilidad de Boda Civil o Religiosa
- Invitación a la prueba del menú
- Menús para niños
- Platos adaptados para necesidades especiales (sin gluten, intolerancias...)

# BPV

# 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.

## -Cual es el precio y qué opciones tenemos para la música?

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

- Música Disco: 330 € + 140 € Derechos de Autores . Total: 440 €
- Orquesta: 500 € + 140 € Derechos de Autores . Total: 640 €

(IVA 21% 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 02.00 h.

Al finalizar, se continúa la fiesta en nuestra Discoteca Burbujas.

## -Cómo funciona el servicio de Barra Libre?

En el salón del banquete:

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

En la discoteca “Burbujas” 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.

