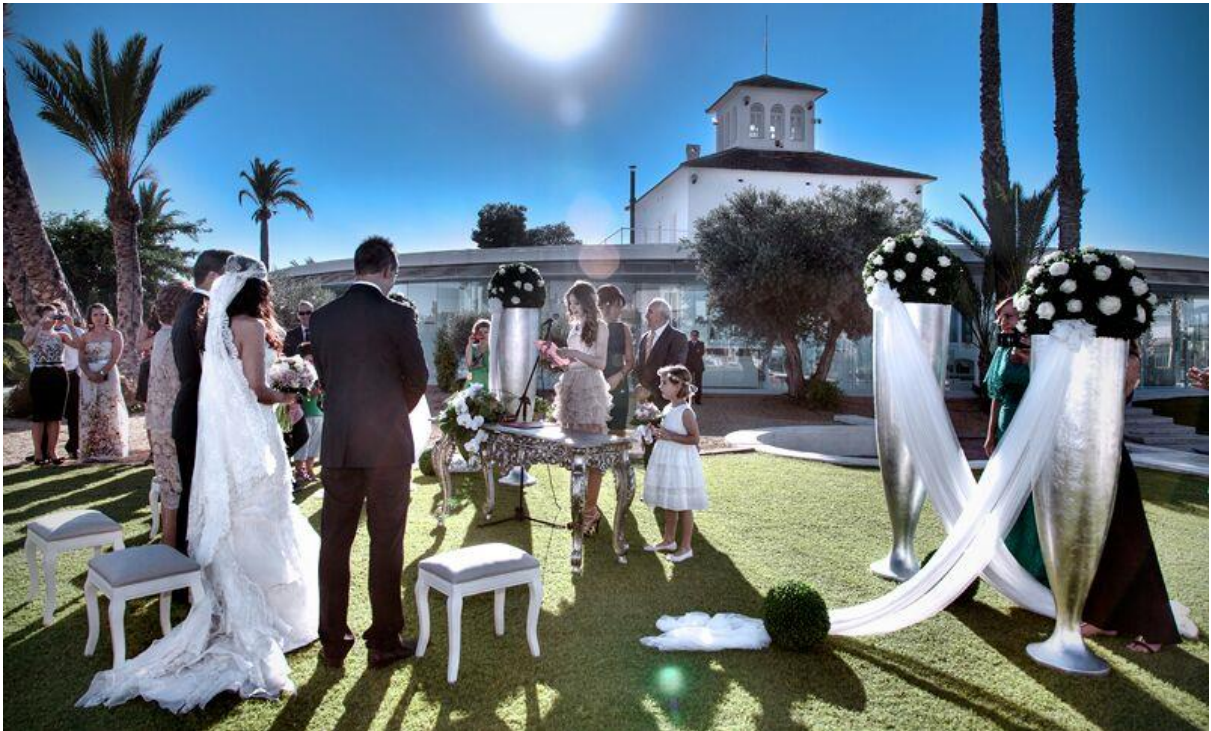


# Casa del Alambre → e2.0

Vega Media del Segura eventos



¡¡Felicidades!!.

La decisión que acabáis de tomar es un paso definitivo en vuestras vidas.

Nosotros os vamos a ayudar a que sea un momento inolvidable para ambos y para las personas que os acompañarán en VUESTRO GRAN DÍA.

Somos conscientes de la importancia de cada detalle para vosotros y vuestras familias.

Por eso, ponemos a vuestra disposición toda nuestra experiencia y un gran despliegue de medios.

Os asesoramos sobre cualquier cosa que necesitéis. Nos involucramos desde el primer momento y os acompañamos hasta el final para que os sintáis cómodos y seguros.

Nuestro mayor interés, es que durante todo el proceso de preparación nos hagáis partícipes de vuestras dudas, ideas, posibles temores y cualquier cosa relacionada con la celebración para que cuando llegue el momento la podáis disfrutar minuto a minuto y seamos nosotros los que nos encargamos de absolutamente todo. Creednos si os decimos que ese día pasa demasiado rápido... ¡Hay que aprovecharlo al máximo!

Os casáis una vez. Sólo hay un "disparo" .Es obligatorio "dar en el blanco". Y precisamente esa es nuestra especialidad.

Os invitamos a iniciar este recorrido emocionante de nuestra mano.

Gracias por dedicar vuestro tiempo a leer aquí parte de lo que tenemos que contaros. Os aseguramos que no os dejaremos indiferentes.

## **Tres estilos, tres formatos para que encontréis el que más os identifica...**

En los precios de los menús  
NO ESTA INCLUIDO el IVA (10%).

**TARIFA DE PRECIOS VÁLIDA HASTA 31 DICIEMBRE DE 2016**

# La Tradición



Evoca al formato clásico de celebración.

Un coctel de recepción corto (35/45 minutos) y una comida en el salón más copiosa , para satisfacer a los más exigentes.

Ejemplos de menú

## Cóctel de Bienvenida

### Viandas al Pase

Virutas de Jamón Serrano de Reserva  
Lomo a la Pimienta  
Escamas de Queso Parmesano Reggiano

#### TARTELETAS

Pan de Especias y Foie  
Queso de Cabra al Pimentón  
Quiche Lorraine

#### CHUPITOS

Martini con Espuma de Limón  
Gazpacho de Remolacha

#### VIANDAS CALIENTES

Croquetas Cremosas de Bacalao y Naranja

Cava Brut y Fino de Jerez  
Vinos Blancos, Rosados y Tintos  
Cervezas y Refrescos

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

#### ESTACIÓN DE EMPANADAS

“La Gallega”

“La Vegetariana”

“La Murciana”

# Menú A

Pan Chapata Clásica

Centro de Mesa

---

Cogollos en Perdiz con Anchoas  
Carpaccio de Bacalao y Salmón con Puntas de Eneldo

Primer Plato

---

Brik de Setas con Ibérico y Cremoso de Gouda Viejo

Segundo Plato

---

Lomo Ibérico Asado a la Miel

Postre

---

Tarta Nupcial (Yema y Nata)

## Bodega

Blanco Chardonnay del Valle del Cinca

Tinto de La Ribera del Duero

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut y Café

**PRECIO: 65,00 €**

# Menú B

Pan Chapata Clásica

Centro de Mesa

---

Ensalada en Escalibada con Queso Fresco y Anchoas  
Catalanas de Magret de Pato

Primer Plato

---

Pastel de Merluza y Cangrejos con Salsa de Frutas del Bosque

Segundo Plato

---

Solomillo Ibérico Relleno a las Cinco Pimientas

Postre

---

Tarta Nupcial (Chocolate y Nata)

## Bodega

Blanco Chardonnay del Valle del Cinca

Tinto de La Ribera del Duero

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut y Café

**PRECIO: 66,00 €**

# Menú C

Pan Chapata Clásica

Centro de Mesa

---

Ensalada de Salmón, Palmitos y Gambas en Vinagreta

Gamba Roja a la Plancha

Primer Plato

---

Dorada Crujiente con Juliana de Verduras y Emulsión de Vizcaína

Segundo Plato

---

Codillo Ibérico Asado con Salsa de Frutas

Postre

---

Tarta Nupcial (Trufa y Nata)

## Bodega

Blanco Chardonnay del Valle del Cinca

Tinto de La Ribera del Duero

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut y Café

**PRECIO: 75,00 €**

# La Innovación



Este formato de Evento de Celebración requiere para su correcto desarrollo y lucimiento un buen clima, pues está pensado para desarrollarse, incluso en su totalidad, en los Jardines .

Se trata de un Servicio Dinámico, donde los invitados, de pie, van desplazándose libremente por las Estaciones Fijas, mientras el servicio de camareros va desarrollando de forma permanente un Pase de Viandas progresivo, allá donde se encuentren los invitados. Se intercalan unas mesas y sillas, que nunca suponen más de un diez o quince por ciento del total de invitados, para no romper ese tono "informal", que resulta imprescindible en este Formato de Evento.

Ejemplo de menú...



## Recepción

### Bienvenida hasta la llegada de todos los invitados

Copa de Cava Codorníu Blanc de Blancs

#### CHIPS

Yuca, Plátano y Chirivía

### Viandas al Pase

#### TARTALETAS

Pan de Especias y Foie  
Queso de Cabra al Pimentón  
Tartar de Salmón  
Guacamole con Anchoas  
Espinacas, Queso y Jamón de Bellota  
Morcilla de Burgos con Manzana

#### CHUPITOS

Croqueta Líquida  
Melón y Fruta de la Pasión  
Tomate con Mozzarella  
Consomé con Albóndiga  
Migas con Tocino

#### CUCHARILLAS

Pastel de Puerros y Gambas  
Humus con Calabaza y Foie  
Berberechos con Lichis

#### BROCHETAS

Bastoncitos de Jamón de Pato  
Brocheta de Queso Fresco y Anchoas

#### VIANDAS CALIENTES

Croquetas Cremosas de Bacalao  
Brick de Gamba con Teriyaki de Naranja  
Huevos de Codorniz sobre Chips y Chorizo

#### ARROCES Y RISOTTOS

Risotto Trufado de Setas  
Caldero con Gamba Roja

#### CARNES

Hamburguesa mini de Buey, Queso y Bacon  
Rabo de Toro y Crema de Tubérculos

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

<b>Estación de SALAZONES y AHUMADOS</b>	
corte en el momento con servicio desde inicio de celebración	
Hueva Mojama Bonito	Salmón Natur Bacalao Ahumado
Almendras Olivas Aliñadas Tomate	
Pan Tostado, Tomate rallado y Mantequilla	

<b>Estación de IBÉRICOS</b>	
corte en el momento con servicio desde inicio de celebración	
	Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón
Pan Tostado y Tomate Rallado	

<b>Estación de QUESOS de EUROPA</b>	
corte en el momento con servicio desde inicio de celebración	
Gorgonzola Torta del Casar Parmesano Reggiano	Zamorano Curado Manchego Stilton
Saint Marcellin Pouligny Saint Pierre...	Roquefort Comté Reblochon
... hasta unas veinte variedades de quesos de pasta dura y cremosos de Europa (Francia, España, Italia, Holanda, Suiza...)	

<b>Estación de SUSHI</b>	
	Sushi Nigiri Maki Sushi Sashimi Sushi California...
Salmón, Lubina, Atún, Langostino... Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...	Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

## BODEGA

Fino y Manzanilla de Jerez y Sanlúcar de Barrameda

Blanco de Rueda - Menganito (Verdejo Centenaria)

Vino Tinto de La Ribera del Duero - Vizcarra Crza.

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales  
Cava Brut y Café

## Estación de POSTRES

Crema Helada de Coco con Gelatina de Jengibre y Mango

Chupito de Gin Tonic

Semifríos Mini Pieza

Petit Fours

## PRECIO: 95,00 €

Este formato de Evento de Celebración que denominamos **INNOVACIÓN**, requiere para su correcto desarrollo y lucimiento un buen clima, pues está pensado para desarrollarse, incluso en su totalidad, en los **Jardines Exteriores** del restaurante. Aunque por las características tan especiales que caracterizan nuestro Espacio de **La Casa del Alambre**, podemos desarrollarlo igualmente en el “*círculo/disco*” superior, dejando para la fiesta y baile posterior nuestro magnífico *Aljibe*, completamente equipado como Discoteca.

Se trata de un **Servicio Dinámico**, donde los invitados, **de pie**, van desplazándose libremente por las **Estaciones Fijas**, mientras el servicio de camareros va desarrollando de forma permanente un **Pase de Viandas** progresivo, allá donde se encuentren los invitados. Se intercalan unas mesas y sillas, que nunca suponen más de un diez o quince por ciento del total de invitados, para no romper ese tono “informal”, que resulta imprescindible en este Formato de Evento.

# La Fusión



Para los que quieren disfrutar los jardines con un coctel más extenso y hacer una comida en el salón un poco más suave. Sin duda, una opción muy elegante.

Ejemplos de menú...

# Menú D

## Cóctel de Bienvenida con Estaciones

## Viandas al Pase

		<b>CHIPS</b> Plátano, Yuca y Chirivía
<b>TARDALETAS</b> Pan de Especias y Foie Quiche Lorraine Quesos Cremosos y de Pasta Dura		
<b>CHUPITOS</b> Martini con Espuma de Limón Tomate con Mozzarella Fruta de La Pasión, Menta y Coco		
<b>VIANDAS CALIENTES</b> Buñuelos de Bacalao		

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

### Estación de JAMÓN

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Jamón Serrano de Reserva

Pan Tostado y Tomate Rallado

### Estación de SUSHI

Sushi Nigiri  
Maki Sushi  
Sashimi  
Sushi California...

Salmón, Lubina, Atún, Langostino...  
Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki  
Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...

Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

### BODEGA

Vinos Finos y Manzanillas, Rosados, Blancos, Tintos y Cava  
Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales...

## Menú servido en Mesa

Pan Chapata Clásica

### Primer Plato

---

Ensalada Capresse con Vinagreta de Albahaca y Confitura de Olivas Negras

### Segundo Plato

---

Lágrimas de Bellota Glaseadas a la Miel

### Postre

---

Tarta Nupcial – Clásica Merengue

### Bodega

Blanco Chardonnay del Valle del Cinca

Tinto de La Ribera del Duero

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut y Café

**PRECIO: 66,00 €**

# Menú E

## Cóctel de Bienvenida con Estaciones

## Viandas al Pase

Escamas de Parmesano Reggiano		<b>CHIPS</b> Yuca, Plátano y Chirivía
	<b>TARDALETAS</b> Queso de Cabra al Pimentón Quiche Lorraine Guacamole con Anchoas Tartar de Salmón	
<b>CHUPITOS</b> Gaspacho de Remolacha Tomate con Mozzarella Fruta de La Pasión, Menta y Coco		<b>CUCHARILLAS</b> Berberechos con Lichis Sardinas con Frambuesa
<b>VIANDAS CALIENTES</b> Croquetas Cremosas de Bacalao y Naranja		<b>ARROCES Y RISOTTOS</b> Arroz Cremoso al Limón con Espárragos Verdes

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

### Estación de IBÉRICOS

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón  
Pan Tostado y Tomate Rallado

### Estación de SUSHI

Sushi Nigiri  
Maki Sushi  
Sashimi  
Sushi California...  
Salmón, Lubina, Atún, Langostino...  
Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki  
Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...

Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

### BODEGA

Fino y Manzanilla de Jerez y Sanlúcar de Barrameda  
Vinos Rosados, Blancos, Tintos y Cava Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales...

## Menú servido en Mesa

Pan Chapata Clásica

Primer Plato

---

Gratinado de Rape y Marisco con Vichisoise al Cava  
sobre Concha de Vieira Hojaldrada

Segundo Plato

---

Confit de Pato Crujiente al Oporto con Pasas de Ciruela y Castañas

Postre

---

Tibio de Chocolate y Helado

### Bodega

Blanco Chardonnay del Valle del Cinca

Tinto de La Ribera del Duero

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut y Café

**PRECIO: 76,00 €**



# Menú F

## Cóctel de Bienvenida con Estaciones

## Viandas al Pase

	<b>TARTELETAS</b>	<b>CHIPS</b>
	Pan de Especias y Foie Quiche Lorraine Quesos Cremosos y de Pasta Dura Morcilla de Burgos con Manzana	Yuca, Plátano y Chirivía
<b>CHUPITOS</b>		
Martini con Espuma de Limón Tomate con Mozzarella Fruta de La Pasión, Menta y Coco		
		<b>CUCHARILLAS</b>
		Humus con Calabaza y Foie Sardinas con Frambuesa
<b>VIANDAS CALIENTES</b>		
Hamburguesa mini de Buey, Queso y Bacon		
		<b>ARROCES Y RISOTTOS</b>
		Arroz Cremoso al Limón con Espárragos Verdes Caldero con Gamba Roja

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

### Estación de IBÉRICOS

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón

Pan Tostado y Tomate Rallado

### Estación de SUSHI

Sushi Nigiri  
Maki Sushi  
Sashimi  
Sushi California...

Salmón, Lubina, Atún, Langostino...  
Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki  
Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...

Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

### BODEGA

Fino y Manzanilla de Jerez y Sanlúcar de Barrameda

Vinos Rosados, Blancos, Tintos y Cava

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales...

## Menú servido en Mesa

Pan Chapata Clásica

### Primer Plato

---

Milhoja de Champiñón con Salsa de Queso Manchego

### Segundo Plato

---

Cordero a la Almendra Glaseado con Aromas Mediterráneos

### Postre

---

Mousse de Caramelo al Café y Crema Helada de Toffee

**PRECIO: 80,50 €**

### Bodega

Blanco del Cinca – Nuviana Chardonay

Tinto de Pinoso – Laderas del Seque (Artadi)

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut y Café

# Menú G

## Recepción de invitados

Copa de Cava Codorníu Blanc de Blancs

## Cóctel de Bienvenida con Estaciones

## Viandas al Pase

### CRUJIENTES

Pizza, Almendra y Olivas Negras

### TARDALETAS

Pan de Especias y Foie  
Quesos Cremosos y de Pasta Dura  
Guacamole con Anchoas  
Morcilla de Burgos con Manzana

### CHUPITOS

Consomé con Albóndiga  
Migas con Tocino  
Gazpacho de Remolacha

### CUCHARILLAS

Berberechos con Lichis  
Sardinas con Frambuesa

### VIANDAS CALIENTES

Croquetas Cremosas de Jamón  
Buñuelos de Bacalao  
Hamburguesa mini de Buey, Queso y Bacon

### ARROCES Y RISOTTOS

Arroz Cremoso al Limón con Espárragos Verdes  
Caldero con Gamba Roja

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

### Estación de IBÉRICOS

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón

Pan Tostado y Tomate Rallado

### Estación de SUSHI

Sushi Nigiri  
Maki Sushi  
Sashimi  
Sushi California...

Salmón, Lubina, Atún, Langostino...  
Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki  
Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...

Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

### BODEGA

Fino y Manzanilla de Jerez y Sanlúcar de Barrameda

Vinos Rosados, Blancos, Tintos y Cava  
Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales...

## Menú servido en Mesa

Pan Chapata Clásica

### Primer Plato

---

Ensalada de Langostinos, Tartar de Salmón y Frutas Tropicales

### Segundo Plato

---

Lomo de Rodaballo al Cava

### Tercer Plato

---

Carrillera Ibérica al Vino Tinto con Pasas

### Pre - Postre

---

Sorbete artesano - Mojito

### Postre

---

Milhoja rellena de Crema, Chocolate Caliente y Helado

**PRECIO: 90,50 €**

### Bodega

Blanco del Cinca – Nuviana Chardonay

Tinto de Pinoso – Laderas del Seque (Artadi)

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut Blanc de Blanc - Codorníu y Café

# Menú H

## Recepción de invitados

Copa de Cava Codorníu Blanc de Blancs

## Cóctel de Bienvenida con Estaciones

## Viandas al Pase

<p><b>CHUPITOS</b> Martini con Espuma de Limón Fruta de La Pasión, Menta y Coco</p> <p><b>VIANDAS CALIENTES</b> Croquetas Cremosas de Jamón Tosta de Atún de Ijada Brik de Gamba con Teriyaki de Naranja</p>	<p><b>TARDALETAS</b> Quiche Lorraine Tartar de Salmón</p>	<p><b>CUCHARILLAS</b> Humus con Calabaza y Foie Sardinas con Frambuesa</p> <p><b>ARROCES Y RISOTTOS</b> Caldero con Gamba Roja</p>
--	---	--

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

### Estación de IBÉRICOS

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón  
Pan Tostado y Tomate Rallado

### Estación de SUSHI

Sushi Nigiri  
Maki Sushi  
Sashimi  
Sushi California...

Salmón, Lubina, Atún, Langostino...  
Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki  
Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...

Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

### Estación de EMPANADAS

“La Gallega”

“La Vegetariana”

“La Murciana”

### Estación de SALAZONES y AHUMADOS

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Hueva  
Mojama  
Bonito

Salmón Natur  
Bacalao Ahumado

Almendras  
Olivas Aliñadas  
Tomate

Pan Tostado, Tomate rallado y Mantequilla

### BODEGA

Fino y Manzanilla de Jerez y Sanlúcar de Barrameda

Vinos Rosados, Blancos, Tintos y Cava

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales...

## Menú servido en Mesa

### Primer Plato

Milhojas de Foie Gras con Queso y Manzana Caramelizado

### Segundo Plato

Lomo de Merluza con Belouté de Manzanilla Pasada y Almejas

### Tercer Plato

Roast Beet relleno de Setas de Temporada al Vino

### Postre

Infusión de Frutos Rojos y Crema Helada de Queso

### Bodega

**PRECIO: 96,00 €**

Blanco de Rueda – Menganito (Verdejo Centenaria)

Tinto de La Rioja – Artadi Tempranillo (Artadi)

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut Blanc de Blanc - Codorníu y Café

# Menú I

## Recepción de invitados

Copa de Cava Codorníu Blanc de Blancs

## Cóctel de Bienvenida con Estaciones

## Viandas al Pase

	<b>CHIPS</b> Yuca, Plátano y Chirivía
<b>TARDALETAS</b> Pan de Especias y Foie Morcilla de Burgos con Manzana Tartar de Salmón Espinacas, Queso y Jamón de Bellota	
<b>CHUPITOS</b> Croqueta Líquida Consomé con Albóndiga Migas con Tocino Tomate con Mozzarella Cuba Libre de Foie	
<b>BROCHETAS</b> Bastoncillos de Jamón de Pato Queso Fresco y Anchoas	
	<b>CUCHARILLAS</b> Sardinas con Frambuesa Pastel de Puerros y Gambas Pulpo a la Gallega
<b>VIANDAS CALIENTES</b> Croquetas del Cheff Buñuelos de Bacalao Tosta de Atún de Ijada Brick de Gamba Mejillones en Escabeche Huevos de Codorniz sobre Chips y Chorizo	
	<b>ARROCES Y RISOTTOS</b> Arroz Cremoso al Limón con Espárragos Verdes Caldero con Gamba Roja

\*las recetas expuestas pueden variar en función de mercado y temporada

## ESTACIONES FIJAS

### Estación de IBÉRICOS

corte en el momento con servicio desde inicio de celebración

Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón  
Pan Tostado y Tomate Rallado

### Estación de SUSHI

Sushi Nigiri  
Maki Sushi  
Sashimi  
Sushi California...

Salmón, Lubina, Atún, Langostino...  
Foie, Pollo y Ternera marinado en Teriyaki  
Vegetariano de Aguacate, Rúcula, Queso de Cabra, Tomate...

Alga Nori, Soja, Wasabi, Jengibre...

### Estación de CREPS y TORTILLAS en directo...

Elaboración "Show Cooking" de diferentes Creps y Tortillas al gusto del cliente

Tortitas de Harina o Maiz elaboradas en Tacos, Burritos, Flautas...

Huevos Ecológicos de Granja

Surtido de acompañamientos vegetarianos, carnes, mariscos y pescados...

## ESTACIÓN DE COCTELERÍA TROPICAL

Maestros cocteleros en estación tropical decorada con frutas

Bloody Mary, Cosmopolitan, Manhattan, Dry Martini...

Gin Tónico, Negroni, Gibson, Sin Alcohol...

Cervezas del mundo, etc...

## BODEGA

Fino y Manzanilla de Jerez y Sanlúcar de Barrameda

Vinos Rosados, Blancos, Tintos y Cava

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales...



## Menú servido en Mesa

Pan Chapata Clásica

Primer Plato

---

Pastel de Setas y Cigalas con Salsa de Hongos

Segundo Plato

---

Entrecot de Añejo y Boletus

Postre

---

Mousse de Manjarí con Esencia de Frutos Rojos

**PRECIO: 111,00 €**

### Bodega

Blanco de Rueda – Menganito (Verdejo Centenaria)

Tinto de La Ribera del Duero- Vizcarra Crza.

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales

Cava Brut Blanc de Blanc - Codorníu y Café

# Otras Sugerencias del Chef



## Otras Sugerencias del Chef

- Selección de Panes para añadir

- Aceitunas Negras
- Bacon con Cebolla
- Pasas con Semillas de Amapola
- Brioche
- Nueces con Pistachos
- Tomate con Albahaca
- Romero con Parmesano
- De Pueblo
- Centeno
- Cinco Cereales

- Viandas y “entretenimientos” para el Cocktail

- Madejas de Parmesano y Confitura de Naranja
- Canapés Variados
- Mini Croissants Salados
- Mini Hojaldres
- Tortilla Española
- Chupito de Salmorejo
- Chupito de Gazpacho Traslúcido
- Chupito de Gazpacho Andaluz
- Brocheta de Sandía Macerada en Sangría
- Cortezas Caramelizadas
- Taquitos de Siciliana
- Virutas de Jamón Serrano Reserva
- Tartaleta de Ensaladilla Rusa
- Dátiles con Bacon
- Sobrasada en Rulo Caramelizado
- Sushi al pase
- Croquetas de Berenjena
- Croquetas de Jamón
- Croquetas de Pollo
- Tataki de Atún

### Centro de Mesa

- Cilindros de Salmón Rellenos de Col y Vinagreta de Yogurt Griego
- Surtido de Embutidos del País con Quesos Curado y Semi
- Surtido de Ibéricos con Queso Idiazábal y Zamorano Curado
- Virutas de Jamón Asado en su Jugo Aliñado
- Virutas de Cecina de León con Queso Idiazábal
- Surtido de Patés de Caza (corzo, liebre y jabalí)
- Carpaccio de Atún y Ajoblanco
- Carpaccio de Atún con Anchoas
- Carpaccio de Bacalao y Atún en Salazón
- Carpaccio de Bacalao y Pistachos a las Cinco Pimientas
- Puntas de Espárragos envueltas en Salmón Marinado
- Huevo de Mújol
- Buñuelos de Chanquete
- Buñuelos de Bacalao
- Rollitos de Salmón Marinado Rellenos
- Ensalada de Capón en Escabeche
- Ensalada de Magret de Pato sobre Lecho de Rúcula y Achicoria
- Ensalada de Endivias Rojas y Verdes con Salmón Ahumado
- Ensalada Cantonal de Ahumados
- Esgarraet de Pimientos del Pico y Queso Fresco
- Ensalada de Pollo con Piña y Salsa Rosa
- Revuelto del Chef (según temporada)
- Calamares a la Romana
- Caballitos de Gamba Rosada (2 uds.)
- Croquetas del Chef (2 uds.)
- Zarangollo Murciano
- Pisto Murciano
- Cocochas de Bacalao al Vino Blanco
- Cazuela de Setas y Almejas al Ajillo

## Otras Sugerencias del Chef

### Primeros Platos Frios

- Ensalada con Perdiz Roja en Escabeche y Aceite de Trufa
- Tomate en Esponja con Anchoas Salmueras y Vinagreta de Garrapiñados
- Dúo Tartar de Lubina y Salmón con Salsa de Aceitunas Verdes
- Pastel de Escalibada con Bacalao Macerado y Vinagreta de Piquillos
- Timbal de Ahumados y Escalibada con Ricota
- Bloc de Foie Gras de Oca
- Terrina de Pichón Joven con Foie y Salsa Cumberland
- Terrina Mi-Cuit de Foie Gras con Gelée de Oporto y Arandanos

### Primeros Platos Calientes

- Pimientos de Piquillo Rellenos de Merluza y Gambas
- Brick de Setas con Ibérico y Cremoso de Gouda Viejo
- Tartaleta de Pulpo en Chanfaina de Verduras y Mozzarella
- Berenjenas Asadas a la Parmeggiana
- Ostras de Bretaña Gratinadas al Cava
- Terrina de Conejo con Chutney de Mango
- Crujiente de Changurro a la Americana
- Ensalada de Pulpo con Patatas Confitadas en Pimentón y Alioli
- Langostinos Salvajes Gigantes al Curry
- Cigalas Envueltas en Boletus con Vinagreta de Pistacho
- Milhojas de Foie Gras con Queso y Manzana Caramelizado
- Pastel de Puerros y Gambas
- Crujiente de Morcilla de Verano con Crema de Patata
- Barquita de Berenjena Rellena Villa Real
- Pastel de Verduras Frescas a la Crema del Pico
- Pastel de Puerros y Gambas con Salsa de Frutas del Bosque
- Lóbulo de Foie Gras Fresco sobre Consomé de Pato y Chucrut de Col

### Otros Mariscos

- Langostinos Hervidos (unidad)
- Langostinos Salvajes tamaño normal (unidad)
- Quisquilla Fresca Hervida (4 unidades)
- Cigala Refrigerada tamaño 0 (unidad)
- Cigala Refrigerada tamaño 00 (unidad)
- Cigala Fresca tamaño “grillo” (unidad)

Resto de mariscos se informará al cliente sobre pedido y según temporada y disponibilidad

## Otras Sugerencias del Chef

### Pescados (como primeros platos)

- Bacalao con Espinacas y Legumbres
- Trucha Rellena de Jamón Ibérico sobre un Parmentier
- Rape con Bacon en Salsa de Dátiles y Almendras
- Suprema de Bacalao Fresco en Hojaldre al Coulís Mediterráneo
- Suprema de Salmón Horneado a la Marinera
- Lomos de Dorada a la Crema de Calabacín
- Nuestra Actualización del Salmón a la Murciana
- Salmón a la Pimienta Rosa
- Bacalao Fresco en Salsa Verde
- Trenzas de Salmón con Mantequilla de Anchoas y Aceite de Gamba
- Lomos de Lubina a la Crema de Cangrejo
- Dorada a la Espalda con Pimiento del Pico
- Lenguado Relleno con Salsa de Mandarina
- Suprema de Salmón con Salsa de Vinagre Chardonnay
- Suprema de Merluza Horneada al Vino Blanco

### Carnes

- Solomillo de Ciervo al Estilo del Chef
- Carrillera de Ternera Estofada con Frutas Tropicales
- Carrillera de Ternera Lechal en Infusión de Jengibre
- Lomo de Conejo Relleno con Salsa de Romero
- Bombón de Pularda con Salsa de Orejones
- Magret de Pato Relleno de Foie Asado al Oloroso Dulce
- Entrecot de Añojo o de Novillo Argentino Brasa
- Pierna de Cabrito al Horno (paletillas delanteras)
- Pierna de Cabrito al Horno (piernas traseras)
- Medallón de Solomillo de Ternera con Mousse de Foie y Salsa de Uvas
- Medallón de Solomillo de Ternera Strogonof
- Medallón de Solomillo de Ternera del Cherol con Crema de Boletus
- Lechazo Castellano de Burgos (pierna o paletilla)
- Timbal de Cabrito a la Miel
- Carré de Cordero Segureño Asado con Hierbas Mediterráneas y Anisados
- Costillar de Cordero Asado en Jugo de Ajo Manchego
- Pichón de Bresse Braseado al Perfume de Cabernet Agridulce
- Roast Beef Relleno de Setas de Temporada al Vino
- Souflé de Pichón con Foie e Higos a la Miel y Jengibre

## Otras Sugerencias del Chef

### Postres, Sorbetes y Ante-Postres y Tartas Nupciales

- Sorbete de Arándanos (pre-postre)
- Sorbete de Mango (pre-postre)
- Sorbete de Mandarina (pre-postre)
- Sorbete de Cacao Noir (pre-postre)
- Sopa de Coco y Menta con Sorbete de Fruta de la Pasión (pre-postre)
- Semifrío de Capuchina
- Semifrío de Menta y Chocolate
- Semifrío de Canela y Limón
- Semifrío de Avellana
- Semifrío de Tocino de Cielo con Mascarpone
- Semifrío de Trufa y Chocolate
- Semifrío de Trufa Blanca y Naranja al Cointreau
- Profiteroles al Chocolate Caliente con Helado
- Milhojas Rellenas con Frutos del Bosque
- Semifrío de Limón
- Semifrío Tropical
- Flor de Leche
- Marino de Nata
- Marino de Frutas Tropicales y Crema de Leche
- Tiramisú
- Moscovita
- Mousse de Café
- Mousse de Chocolate Blanco
- Mousse de Coco
- Mousse de Queso
- Mousse de Pistacho
- Mousse de Chocolate
- Pirámide de Turrón
- Mousse de Crema Catalana con Mandarina
- Coulant de Chocolate Caliente con Helado
- Ponche de Frutas, Gelatinas, Confituras, Brotes y Helado

# Menús

## Infantil Y Juvenil





# Menú Infantil

Pan Blanco

Frutos Secos

Aceitunas

Patatas a la Inglesa

Taquitos de Tortilla Española

Caballitos de Gamba Rosada

Croquetas del Chef

Filete Empanado con Patatas Fritas

Refrescos

Bombón Helado

**PRECIO: 31,00 €**

# Menú Juvenil

Pan

Jamón y Queso

Aceitunas y Almendras Fritas

Patatas a la Inglesa

Langostinos Hervidos

Caballitos de Gamba Rosada

Croquetas del Chef

Hamburguesa con Patatas Fritas

Refrescos

Bombón Helado

**PRECIO: 36,00 €**

# Servicio de Licores y Barra Libre

## Servicio de Licores y/o Barra Libre

Este servicio lo podemos concertar en base a **2 sistemas**:

**1 - Por consumo de botellas**, esto es, concertar un surtido de botellas combinadas para servir licores y bajo **consulta del maitre a los protagonistas** u organizadores, se ampliaría según necesidad. En el caso de sobrar botellas, se descontarían éstas de la factura

### Tarifa sobre botellas de licores

Whisky escocés (JB, Ballantines, etc...)	<b>40 €</b>
Whisky Reserva (Cardhú, Chivas)	<b>50 €</b>
Bourbon Jack Daniels	<b>50 €</b>
Bourbon Four Roses	<b>40 €</b>
Ron Añejo Brugal y Cacique	<b>45 €</b>
Ginebra Bombay Sapphire	<b>45 €</b>
Bacardí, Beefeater, Bayleys, Frangélico, etc...	<b>40 €</b>
Licores Digestivos (avellana, manzana, crema catalana...)	<b>35 €</b>
Refrescos (caja 24 unidades)	<b>36 €</b>

**2 - Concertar el servicio de BARRA LIBRE** (a partir de 150 comensales) (3 horas).

\* El precio de este servicio es de ..... **12,00 €** por comensal.  
 (no incluye whisky reserva)  
 ampliación de horas de barra libre.... 4,00 € por comensal/hora contratado (aún quedando menos invitados), o bien por consumo de botellas bajo consulta del maître a organizadores.

# Servicio de Ginebras Premium

## ESTACION DE GIN-TONIC's



## Estación de Gin - Tonic

Este servicio lo podemos concertar en base a **2 sistemas**:

**1 - Por consumo de botellas**, esto es, concertar un surtido de botellas combinadas para servir y bajo **consulta del maitre a los protagonistas** u organizadores, se ampliaría según necesidad. En el caso de sobrar botellas, se descontarían éstas de la factura

### *Tarifa sobre botellas de licores*

Gin Mare (España)	50 €
Larios 12 (España)	38 €
River Especial (España)	38 €
Brecon (Irlanda)	45 €
Citadelle (Francia)	45 €
Ginebra Bombay Sapphire	45 €
Bulldog (Inglaterra)	50 €
London (Inglaterra)	45 €
Mombasa (Inglaterra)	50 €
Seagram`s (EEUU)	42 €
Tónica Schweppes UNIDAD	1,5 €
Tónicas (Fever Tree - Abbondio - Markham) UNIDAD	2,5 €

**2 - Concertar el servicio de BARRA LIBRE DE GIN TONIC** (a partir de 150 comensales)

\* El precio de este servicio es de ..... **15,00 € por comensal**. (3 horas)

ampliación de horas de barra libre.... 6,00 € por comensal/hora contratado (aún quedando menos invitados), o bien por consumo de botellas bajo consulta del maître a organizadores.

# Estación de Coctelería Tropical

Servicio a cargo de dos maestros cocteleros sobre Estación decorada con fruta tropical durante un máximo de 4 horas (o hasta terminar el número de cocteles contratados)

El precio incluye un surtido de botellas y complementos suficiente para la elaboración de 100 cócteles. Ron blanco y negro, ginebra, vodka, tequila, Malibú, Mangaroca, Lima, Granadina, Licores de Melocotón y Manzana, Leche, Azúcar, Zumos de Frutas, Hierbas Aromáticas...

Si se consume, bajo consulta a los novios u organizadores, se podrá ampliar de 20 en 20 cocteles.

**Precio de la estación..... 800,00€**



# Complementos Y Breves Notas





## ***Atenciones especiales***

### **Incluidas en nuestra oferta de celebración**

- Degustación del menú elegido para 2 personas - a convenir fecha - a partir de 100 comensales
- Cartel “*Emplacer*” de invitados (¿dónde me siento?)
- Mobiliario adecuado para cada momento de la Celebración (cóctel de bienvenida y servicio de menú)
- Montaje de sillería y mobiliario en mesas redondas (para la cena) y sillas modelo Tiffany plata, con galleta blanca o negra a elegir y mantelería en combinación blanca o negra.
- Minuta para cada invitado
- Centro de mesa estándar
- Plano Digital con ubicación de la finca , para las invitaciones
- Reserva de parking para novios y padrinos

NOTA: el pago de las tasas de derechos de autor de la SGAE (SGAE, AGEDI Y AIE) será por cuenta del cliente

Disponemos de un amplio catálogo adicional con mantelerías, mobiliarios, decoraciones y extras a elegir (consultar precios).

## ***Instalaciones - Breves notas***

- Finca Privada, que reúne unas características muy especiales en su diseño y la convierten en ideal para la creación de múltiples ambientes simultáneos dentro de una misma celebración (discoteca en una zona con barra libre, chill-out en otra con estación de gin-tonics, segunda zona “disco con más presión” para los más jóvenes, salas de estar relajadas para charlar en interiores, terrazas elevadas para una copa tranquila, jardines exteriores...)
- Impresionantes exteriores ajardinados con posibilidad de creación de diferentes ambientes...
- Edificación **La Casa del Alambre** con más de cien años de historia, con zonas de bar, salas de estar, Aljibe Disco, terrazas superiores...
- Discoteca acristalada formando un círculo/disco que rodea la edificación principal dotada de todos los elementos audiovisuales, sonido e iluminación espectacular, climatizada.
- Zona de Ceremonia Civil
- Aparcamiento dentro de la Finca con capacidad para más de 200 coches, etc...

**Precios válidos para celebraciones de 150 comensales en adelante.**

**Para menos comensales, consulta con nuestro departamento comercial.**

## Os ofrecemos todo tipo de complementos y servicios para vuestra boda.

Os contactamos directamente con los mejores profesionales.

- Espectáculos (Magos, Músicos de Jazz para el coctel, Orquestas para la fiesta....)
- Coches de Novios (limousinas, coches antiguos, carruajes de caballos....)
- Servicio Wedding Planner
- Decoración y organización de ceremonia civil
- Centros con flores naturales a elegir para las mesas desde 1€ por comensal
- Decoración "Chic-Vintage" para el coctel desde 300€
- Candy Bar personalizado
- Tartas de Boda Especiales personalizadas
- Carritos de Hot-Dogs para la cena fría
- Carritos de Palomitas y Algodón de Azúcar para la Barra Libre
- Fotomatón
- Dj Pipas (recomendado)



¿Algo que no esté en este listado?  
**Pregúntanos.**

**PARA RESERVAR PLAZA, NECESITAMOS:**

- Vuestros datos personales
- Fecha, hora y número aproximado de invitados.
- Un **primer anticipo del 20%** aprox. del montante total de la celebración en concepto de señal y a cuenta (**al reservar plaza**).
- Un **segundo anticipo del 30%** aprox. del montante total de la celebración en concepto de señal y a cuenta (como mínimo **con 15 días de antelación a la fecha del evento**).

EL RESTO DE LA CELEBRACIÓN (50% aprox.) SE LIQUIDARÁ AL FINALIZAR ÉSTA (en metálico, transferencia bancaria o cheque bancario conformado).

**OTRAS OBSERVACIONES DE INTERÉS:**

- Nuestra oferta en las bodegas de los menús, en cuanto a vinos y cavas se refiere se encuentra sujeta anualmente a cuantos cambios considere Restaurante Casablanca S.L. con el fin siempre de mantener o mejorar la relación calidad/precio de los mismos. Estos cambios se realizan normalmente entre los meses de febrero y marzo (cuando se suele disponer de la información pertinente de las bodegas), quedando ya fijados los vinos y cavas que se servirán en cada una de las bodegas ofertadas a lo largo del año en curso. Esta revisión no afectará en ningún caso al precio final presupuestado al cliente ni al nivel de calidad previsto en dicho presupuesto, aunque sí podrá hacerlo en las Denominaciones de Origen y/o marcas y/o añadidas de los vinos y cavas.
- Todos los platos que contienen **pescado** cumplen con la Normativa Vigente según **Real Decreto 1420/2006** de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por **anisakis** en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- La **confirmación del número de invitados**, así como horarios y resto de detalles se hará con un **mínimo de 10 días hábiles de antelación a la fecha de celebración del Evento**, no admitiéndose después rectificaciones a la baja por estar en marcha todos los preparativos del mismo.

**MUY IMPORTANTE:**

**Es obligatorio:** que ese día vengáis sólo a disfrutar de cada segundo, de cada instante, de todas las emociones que surgen... y que os despreocupéis de absolutamente todo. Nosotros nos ocupamos del resto.  
**ENHORABUENA PAREJA : BIENVENIDOS A EVENTOS 2.0.**

TARIFA DE PRECIOS VÁLIDA HASTA 31 DICIEMBRE DE 2.016



**SALVADOR LOPEZ FERNANDEZ**  
GERENTE