



Bodas 2019

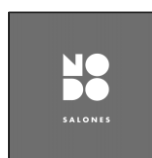
¿Listos para dar el sí?

Nosotros sí estamos listos para presentarte nuestra nueva oferta de menús todo incluido.

Queremos que nos confíes tu evento y nosotros lo haremos único

Este año queremos **personalizar tu boda** ofreciendo un servicio de todo incluido completo y variado. Nuestro chef, Rafa Gresa, nos propone 3 opciones de todo incluido desde 85€. Incluyendo aperitivo, menú, baile y barra libre, suite nupcial, descuentos para invitados, detalle floral, minutas personalizadas, servicio de guardarropía... y "Toques extra" según la opción elegida.

Todo esto aderezado con la esmerada atención y cuidado por los detalles de nuestras asesoras de eventos, y el atento servicio de nuestro experimentado jefe de sala y de todo su equipo. Cuidaremos todos los detalles para hacer de tu boda un momento inolvidable. Porque... **All you need is love**



Aperitivos

Fríos

Cuajada de foie con pacharán y pipas de calabaza caramelizadas

Tartar de salmón y cítricos con un toque picante y nori

Tataki de atún, baba gonoush y teriyaki

Ensaladilla ahumada con salmón y vermouth

Sardina ahumada, requesón, calabaza y confitura de cebolla estilo japo

Aguachile de piña y gamba blanca con aguacate

Pulpo, causas limeñas con pimiento y mayonesa de aceitunas

Ostras al natural (precio unitario 3€, mínimo 25)

Calientes

Nigiri de panceta ibérica barbacoa

Mejillón tigre con un aire fresco

Croqueta de buey y trufa

Langostino sweet chili

Takoyaki (buñuelo de pulpo japonés)

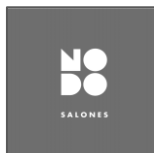
Zamburiñas con coco y curry verde

Buñuelos de codorniz con naranja

Ortiguillas y mayonesa de plancton

Falafel de verduras

Añadir aperitivo: 2,50€/unidad



Menú N°1. 90 Euros

Aperitivo

Elige los 9 aperitivos que más te gusten

Elige el primero

Gamba roja, vieira y capresse

Tataki de atún rojo, ajo blanco de manzana verde y ensalada

Parfait de edulis, ensalada de perdiz confitada, tomates asados y trufa

Centro de merluza a la vasca

Lomo de bacalao asado, gratinado con chile ahumado y risotto escondido en totopo
Mini huerto de verduras, tierra de aceitunas, crema de coliflor y lima (opción vegetariana)

Elige el sorbete

El mojito

Piña colada

Sorbete de lulo y pisco

Sorbete de naranja y cointreau

El clásico, de limón

Elige el segundo

Cordero a baja temperatura, graten de patata y parmesano, cremoso de zanahoria y jugo de asado

Medallones de solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, chalotas y maíz

Cochinillo deshuesado, glaseado con naranja, canela y frutas de hueso

Canelón crujiente de cerdo ibérico con melocotones asados al vino tinto

Lasagna crujiente de ternera melosa con setas y praliné de avellanas

Moussaka de berenjenas, coliflor y espinacas con queso de cabra (opción vegetariana)

Tarta Nupcial

Chocolate y mango

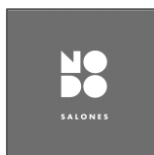
Plátano y dulce de leche

Limón

Chocolate blanco y frambuesa

San Marcos

100% Cacao



Menú N°2. 105 Euros

Aperitivo

Elige los 9 aperitivos que más te gusten y un toque extra

Elige el entrante

Gamba roja, vieira y capresse
Tataki de atún rojo, ajo blanco de manzana verde y ensalada
Parfait de edulis, ensalada de perdiz confitada, tomates asados y trufa
Foie micuit, mango asado y queso de cabra gratinado acompañado de microensalada con garrapiñados
Mini huerto de verduras, tierra de aceitunas, crema de coliflor y lima (opción vegetariana)

Elige el primero

Rodaballo asado y escalibada en texturas
Dorada y zamburiñas guisados con coco y cilantro
Centro de merluza a la vasca
Lomo de bacalao asado, gratinado con chile ahumado y risotto escondido en totopo
Moussaka de berenjenas, coliflor y espinacas con queso de cabra (opción vegetariana)

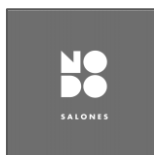
Elige el sorbete

El mojito
Piña colada
Sorbete de lulo y pisco
Sorbete de naranja y cointreau
El clásico, de limón

Elige el segundo

Turnedó meloso de buey, escalope de foie y PX
Cordero a baja temperatura, graten de patata y parmesano, cremoso de zanahoria y jugo de asado
Medallones de solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, chalotas y maíz
Cochinillo deshuesado, glaseado con naranja, canela y frutas de hueso
Canelón crujiente de cerdo ibérico con melocotones asados al vino tinto
Lasagna crujiente de ternera melosa con setas y praliné de avellanas
Quinoa cremosa, vegetales, algas y plancton (opción vegetariana)

Tarta Nupcial



Menú N° 3. 105 Euros

Aperitivo

Elige los 10 aperitivos que más te gusten y dos toques extra

Elige el primero

Gamba roja, vieira y capresse
Tataki de atún rojo, ajo blanco de manzana verde y ensalada
Parfait de edulis, ensalada de perdiz confitada, tomates asados y trufa
Foie micuit, mango asado y queso de cabra gratinado acompañado de microensalada con
Centro de merluza a la vasca
Rodaballo asado y escalibada en texturas
Lomo de bacalao asado, gratinado con chile ahumado y risotto escondido en totopo
Mini huerto de verduras, tierra de aceitunas, crema de coliflor y lima (opción vegetariana)

Elige el sorbete

El mojito
Piña colada
Sorbete de lulo y pisco
Sorbete de naranja y cointreau
El clásico, de limón

Elige el segundo

Cordero a baja temperatura, graten de patata y parmesano, cremoso de zanahoria y jugo de asado
Turnedó meloso de buey, escalope de foie y PX
Medallones de solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, chalotas y maíz
Cochinillo deshuesado, glaseado con naranja, canela y frutas de hueso
Canelón crujiente de cerdo ibérico con melocotones asados al vino tinto
Lasagna crujiente de ternera melosa con setas y praliné de avellanas
Moussaka de berenjenas, coliflor y espinacas con queso de cabra (opción vegetariana)

Elige el postre

Macedonia de frutas de temporada
Milhojas de crema caramelizada, vainilla y chocolate
Lemon pie
Eclair de maracuyá con macedonia de frutas ácidas
Navelate y chocolate

Tarta Nupcial



Menú N° 4. 120 Euros

Aperitivo

Elige los 10 aperitivos que más te gusten y dos toques extra

Elige tu entrante

Gamba roja, vieira y capresse

Bogavante en ensalada con verduritas, papas aliñadas y vinagreta

Tataki de atún rojo, ajo blanco de manzana verde y ensalada

Parfait de edulis, ensalada de perdiz confitada, tomates asados y trufa

Foie micuit, mango asado y queso de cabra gratinado acompañado de microensalada con garrapiñados

Mini huerto de verduras, tierra de aceitunas, crema de coliflor y lima (opción vegetariana)

Elige el primero

Rodaballo asado y escalibada en texturas

Lenguado y carabinero, verduras de temporada, clorofila de espinacas y germinados

Dorada y zamburiñas guisados con coco y cilantro

Centro de merluza a la vasca

Lomo de bacalao asado, gratinado con chile ahumado y risotto escondido en totopo

Moussaka de berenjenas, coliflor y espinacas con queso de cabra (opción vegetariana)

Sorbetes

El mojito

Piña colada

Sorbete de lulo y pisco

Sorbete de naranja y cointreau

El clásico, de limón

Elige el segundo

Turnedó meloso de buey, escalope de foie y PX

Cordero a baja temperatura, graten de patata y parmesano, cremoso de zanahoria y jugo de asado

Medallones de solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, chalotas y maíz

Solomillo de vaca, café Paris, cebollita glaseada y patata risolada

Cochinillo deshuesado, glaseado con naranja, canela y frutas de hueso

Canelón crujiente de cerdo ibérico con melocotones asados al vino tinto

Quinoa cremosa, vegetales, algas y plancton (opción vegetariana)

Elige el postre

Macedonia de frutas de temporada

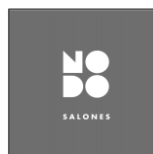
Milhojas de crema caramelizada, vainilla y chocolate

Lemon pie

Eclair de maracuyá con macedonia de frutas ácidas

Navelate y chocolate

Tarta Nupcial



Para los peques.

Menú infantil “Bento Box”. 30 Euros

Frutos secos
Bolitas de queso frito
Mini croquetas de jamón
Calamares a la romana
Crepe de york y queso
Patatas fritas
Burger de pollo
Helado
Tarta Nupcial

Nuestras tartas

Chocolate y mango
Plátano y dulce de leche
Limón
Chocolate blanco y frambuesa
San Marcos
100% Cacao

Buffet Temáticos

(Mín. 100 pax)

Trinchado de jamón de raza ibérica, con selección de panes y rosquilletas (3,5€)

Buffet de Sushi (6€)

Selección de Quesos afinados (4,5€)

El Toque Extra

2 variedades más en el aperitivo

Trufas y macarons para el café

Resopón con cocas variadas saladas

Carro de Licores Premium

Barra de Gin Tonics Premium

Una hora extra de baile y barra libre

Disponibilidad de la Junior Suite el día anterior a la boda

Dos habitaciones dobles o una Junior Suite en alojamiento y desayuno

Bodega Incluida

Aguas minerales.

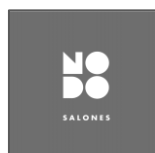
Cafés y licores.

Vino Blanco Dinastía D.O. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta Crianza D.O. Rioja.

Cava Raimat Chardonnay D.O. Cava.

Barra Libre durante 3 horas



Condiciones generales

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 100 comensales.
- Reserva tentativa, válida durante 15 días desde la visita de los novios.
- Para la contratación de la misma, es necesario un depósito de 1.000 euros.
- Cualquier cancelación del banquete, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
- No sufrirán ningún incremento los menús contratados en 2018, para banquetes que se celebren en 2019.
- El menú deberá ser fijado como máximo 30 días antes de la boda. Dicho día se deberá informar de todas aquellas personas que tengan necesidades especiales, ya sea por padecer intolerancias alimentarias, o dietas especiales (vegetarianos, veganos)
- SANIDAD. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento.
- El número de personas definitivo deberá ser comunicado 10 días antes del banquete.
- La prueba del menú se llevará a cabo en fecha a concretar con el Maitre. Le ofrecemos sin cargo dos cubiertos. (seis cubiertos si la boda supera los 200 comensales)
- Los menús incluyen tres horas de baile y barra libre, en los salones o en la Sala de Fiestas NODO.
- El disfrute de música conlleva al pago de gastos por parte del cliente, de la Sociedad General de Autores y Editores, así como los de cualquier otra sociedad de gestiones de derechos derivada de la propiedad intelectual.

Atenciones especiales

- Regalo de la Suite para los novios, con botella de cava.
- Minutas personalizadas.
- Centros decorativos en las mesas.
- Regalo conmemorativo.
- Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.
- Parking gratuito para los invitados durante el banquete (bajo disponibilidad)
- Descuentos especiales en bodas que no se celebren en sábado.

