



Menú Banquete de Boda - Sabot Ibérico

Precio: 159,00€

☐☐ BANQUETE

Seleccionamos ingredientes de primera calidad y los transformamos en propuestas únicas, respetando las técnicas gastronómicas tradicionales. Cada plato se elabora cuidadosamente para garantizar una experiencia deliciosa y memorable.

PRIMERO

A elegir entre:

- Tartar de salmón
- Steak tartar acompañado de mini lingue de la Toscana
 - Salmorejo cordobés tradicional
- Flor de alcachofa con parmigiano, rúcula y finas láminas de jamón ibérico de bellota

ENTREPLATO (Sorbete Artesanal)

A elegir entre:

- Sorbete de limón
- Sorbete de frutos rojos
- Sorbete de maracuyá
- Sorbete de mango
- Sorbete de lima

Elaborados artesanalmente en nuestras cocinas con fruta fresca seleccionada.

PRINCIPAL

A elegir entre:

- Secreto ibérico de bellota con pimientos a la parrilla
 - Carrilleras al Oporto con puré de patata
- Chuletón de Ávila con sal de carbón negro y pimientos a la parrilla (+6€)
 - Bacalao confitado con ajo y espárragos trigueros
 - Bogavante gallego aderezado con limón (+10€)

☐☐ REMATE FINALPOSTRE

Nuestros postres ofrecen el final perfecto para una experiencia gastronómica inolvidable. Además, creamos tartas nupciales personalizadas cuidando cada detalle.

A elegir el mismo postre para todos los invitados:

Cheesecakes que enamoran:

- Cheese-Cake clásica
- Cheese-Cake de caramelo y sal
 - Cheese-Cake de fresas
- Cheese-Cake de crema de chocolate

Clásicos que siempre triunfan:

- Tarta Red Velvet
- Tarta Sacher
- Tarta Carrot Cake

Para los más chocolateros:

- Coulant de chocolate
- Brownie de chocolate
- Tarta Triple Chocolate

RECENA

A elegir una opción:

Recena "Sabores de México"

- Bao de cochinita pibil
- Bao de tinga de pollo
 - Tequeños

Recena Clásica

- Mini hamburguesas y mini pizzas
- Tortilla de patata y empanada de atún
- Brownie de chocolate

MENÚ INFANTIL

Aperitivos:

Igual que los adultos + lágrimas de pollo

Principal:

Hamburguesa de lomo de ternera con queso, pan y patatas fritas

Postre (a elegir):

Igual que los adultos

o
Brownie de chocolate

Bebidas incluidas

Precio: 55 € menú infantil
(Hasta 12 años, IVA no incluido)

☐☐ CÓCTEL BASECortador de Jamón y Showcooking

- Piezas seleccionadas personalmente
- Jamones procedentes de Guijuelo y Dehesa de Solana
- Equipo de cortadores profesionales con título oficial
- Variedades de arroz: paella valenciana, arroz a banda, arroz negro o vegetariano
- Showcooking en directo para garantizar frescura y punto óptimo

APERITIVOS FRÍOS (Elegir 4)

- Milhojitas de salmón ahumado y queso
- Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Tartaleta de humus con guacamole y queso feta
 - Selección de ibéricos de bellota
- Cecina Black Angus con rocas de parmigiano
- Selección de quesos nacionales e internacionales
 - Esfera de gorgonzola, manzana y pistacho
 - Piruleta de frambuesa con foie
 - Macaron de Boletus Edulis
- Mini vasito de hummus con rosquilla de AOVE

APERITIVOS CALIENTES (Elegir 4)

- Croquetas de jamón ibérico
 - Croquetas de boletus
- Empanada gallega de bonito
 - Saquitos de verduras
 - Samosa hindú al curry
- Bombita de morcilla de Burgos con piñones
- Tartaleta de chipirones con alioli, azafrán y cebolla
 - Sticks de lágrimas de pollo
- Brocheta de pollo yakitory con salsa de soja
 - Pincho chimichurri vegano

☐☐ PRECIOS BODA BANQUETE☐☐ ESENCIA — 159 € + IVA

- Cóctel: Cortador de jamón, showcooking y aperitivos
 - Banquete: Entrepplato + Principal
- Bebidas incluidas: 1 hora (cóctel, banquete y copas)

Una propuesta equilibrada y elegante para bodas que buscan calidad y sencillez.

☐ SELECCIÓN — 180 € + IVA

Sabor Ibérico

- Cóctel completo con cortador y showcooking
- Banquete: Primero + Entrep plato + Principal
 - Bebidas incluidas: 3 horas
- 1 córner gastronómico + Recena

Nuestro menú más elegido. Perfecto equilibrio entre variedad, experiencia y duración de celebración.

☑☑ ÉLITE — 250 € + IVA

- Cóctel premium con cortador y showcooking
- Banquete completo: Primero + Entrep plato + Principal
 - Bebidas incluidas: 5 horas
- 2 córner gastronómicos + Recena

La experiencia más completa y exclusiva. Pensado para celebraciones sin límites.

☑☑ MENÚ INFANTIL — 55 € (IVA no incluido)

Hasta 12 años

Incluye aperitivos adaptados, principal infantil, postre y bebidas.