



Os presentamos nuestro espacio, para la celebración de vuestro gran día. Un negocio familiar, acogedor y tranquilo, que con los años ha ido innovando hasta llegar al día de hoy.

Nuestra cocina es propia, de la mano de Bella Álvarez, donde se une la excelente calidad del producto existente en el mercado, junto al cariño y dedicación para la elaboración de los platos elegidos.

Para aquellas personas que tengan intolerancias o alergias alimentarias, tendremos especial atención.

Bella Camacho, será vuestra wedding planner. Es la persona encargada desde el principio al fin de la organización y asesorando en todo momento cualquier aspecto del evento, coordinará estando pendiente de todos los detalles y en contacto con todos los proveedores.

Máxima claridad y transparencia en todos los aspectos legales, estando todo en regla.

Os incluimos una serie de menús para tener una referencia, pudiéndose elaborar a vuestro gusto.



MENÚ 1

Platos al centro de la mesa

Variado de chacinas ibéricas: jamón, caña de lomo, salchichón y morcón

Langostinos al alioli de cítricos

Pimientos del piquillo rellenos de marisco

Gambas blancas (200 g.)

Plato Comensal

Medallones de solomillo de cerdo con espárragos trigueros y patatas panaderas

Postre

Tulipa de chocolate con helado de Brownie



MENÚ 2

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota

Buñuelos de marisco con alioli de jamón

Huevas de bacalao y patatas con su aliño

Ensaladilla de pulpo

Plato Comensal

Medallones de presa ibérica a la plancha con encebollado de setas y panaderas

Postre

Tulipa de galleta de chocolate con helado de vainilla



MENÚ 3

Platos al centro para compartir

Pulpo a la gallega

Atún a la caza

Primer Plato

Cóctel tropical de marisco con piña y langostinos

Sorbete de manzana verde

Plato Comensal

Medallones de solomillo ibérico con patatas panaderas y verduritas de temporada

Postre

Tarta de repostería San Marcos



MENÚ 4

Platos al centro de la mesa

Variado de chacinas ibéricas: jamón, caña de lomo, salchichón y morcón

Chocos fritos

Gambones en salsa

Primer Plato

Salmorejo con crujientes de jamón

Pausa fría de Limón al Cava

Plato Comensal

Lomo de bacalao al horno con pasas, verduras y patatas panaderas

Postre

Tarta de repostería



MENÚ 5

Platos al centro para compartir

Jamón ibérico de bellota

Revuelto de setas variadas con jamón

Berenjenas en tempura con gambas y bacon al aroma de miel

Gambas blancas (200 g.)

Plato Comensal

Medallones de solomillo de cerdo con gratén de patatas y verduras de temporada con salsa al Pedro Ximénez

Postre

Tulipa de galleta de chocolate con helado de turrón



MENÚ 6

En Mesa para Compartir

Plato de Quesos Añejos y Curados con Aceite de Oliva

Jamón Ibérico de Bellota

Pulpo asado con vinagreta de pimentón

Langostinos de trasmallo (200 g.)

Plato Comensal

Suprema de rape y langostinos horneados con crema de pimientos

Postre

Repostería de turrón



Bodega

Agua mineral natural

Refrescos

Cerveza Nacional

Vino blanco Castillo de Miraflores

Vino rosado de autor de Huelva Delea a Marca

Vino blanco Vermentino de autor de Huelva Delea a Marca

Vino tinto Merlot de autor de Huelva Delea a Marca

La bodega arriba indicada, es la incluida en los precios de los menús presupuestados.



MENÚ INFANTIL

Primer plato

Friturilla variada

O

Macarrones gratinados con queso

Segundo Plato

Pechuga de Pollo con patatas fritas

O

Hamburguesas con su pan y patatitas fritas

O

Lomo de Cerdo a la plancha con Patatas Fritas

Postre

Tarta de Chocolate con Galleta

O

Helado de 3 Sabores

Bodega

Agua Mineral

Refrescos

Zumos



PLATOS PARA COMPARTIR AL CENTRO

- *Gambones y gambas de la costa a la plancha*
- *Vieiras gallegas gratinadas con jamón*
- *Langostinos con alioli de cítricos*
- *Gambas blancas de la costa cocidas*
- *Langostinos de trasmallo cocidos*
- *Gambones en salsa*
- *Cigalas cocidas*
- *Huevas de Bacalao y patatas con su aliño*
- *Ensaladilla de pulpo*
- *Atún a la caza*
- *Chocos fritos*
- *Ensalada de cogollos de Tudela, melva y corazón de palmito*
- *Ensalada de Langostinos y mango con balsámico*
- *Pimientos del piquillo rellenos de marisco*
- *Cazuela de gambas al ajillo con ajo y pan tostado*
- *Berenjenas en tempura con gambas y bacón al aroma de miel*
- *Variado de chacinas ibéricas de Huelva (jamón, caña de lomo, morcón, salchichón o queso de oveja)*
- *Jamón ibérico de Bellota*
- *Queso de oveja*
- *Caña de lomo ibérica de la Sierra de Huelva*
- *Pulpo a la Gallega*
- *Pulpo Asado con vinagreta de pimentón*
- *Mojama de Atún de Isla Cristina en aceite de oliva*
- *Timbal de Atún rojo con cebolla caramelizada y reducción de salsa de ciruelas*
- *Revuelto o salteado de Setas variadas con jamón*
- *Plato de variados de quesos añejos y curados con aceite de oliva*



PRIMEROS PLATOS Y COMENSALES

- *Brocheta de Rape y langostinos con salsa de ajos*
- *Brocheta de bacalao y langostinos con salsa de ajos*
- *Brocheta de pulpo y langostinos con vinagreta de pimentón*
- *Timbal de verduras horneadas con queso y miel*
- *Gambas blancas de la costa y cigalas cocidas*
- *Gambas blancas de la costa cocidas*
- *Gambas blancas de la costa y langostinos cocidos*
- *Gambones al horno*
- *Gambones y gambas blancas de la costa a la plancha con vieira gallega gratinada con jamón*
- *Cóctel tropical de marisco con piña y langostinos*
- *Salmorejo con crujientes de jamón*
- *Variado de chacinas ibéricas de Huelva (jamón, caña de lomo y queso de oveja)*
- *Medallones de solomillo de ternera a la crema de champiñones*
- *Carrillera de ternera y parmentier de patatas con reducción de vino dulce*
- *Medallones de presa ibérica a la plancha con encebollado de setas y panaderas*
- *Medallones de solomillo ibérico de cerdo a la plancha con patatas panaderas y verduras de temporada con salsa al Pedro Ximénez*
- *Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con atadillo de espárragos trigueros y panaderas*
- *Cochinillo asado al horno con patatas panaderas frutos secos y verduras*
- *Turbante de lenguado relleno de langostinos en salsa de boletus*
- *Suprema de merluza y langostinos con crema de pimientos*
- *Suprema de rape y langostinos horneado con crema de manzanas*
- *Lomo de bacalao al horno con pasas, verduras y panaderas*