



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

Ensalada de pulpo aliñada con aceite de oliva

Delicias de queso de cabra con sidra y mermelada de higos

Revuelto de Bacalao con patatas pochadas

Gambas blancas de la costa de Huelva (18 pzas.)

Plato Comensal

Brocheta de mar y montaña acompañada de patatas especiadas y mojo picón

Postre

Tulipa de galleta con helado



MENÚ 2

Platos al centro de la mesa

Plato de chacinas ibéricas, Jamón, morcón y queso de oveja

Taquitos de atún encebollado con cherrys

Ensaladilla de marisco

Plato individual

Cóctel tropical de marisco con piña y langostinos

Plato Comensal

Envuelto de medallones de rape al horno

Postre

San Marcos con bombones helados



MENÚ 3

Platos al centro para compartir

Jamón ibérico de la Sierra de Huelva y queso de oveja Gran Reserva el Pastor

Atún de la casa frío con ajitos

Pulpo frito con ali oli de jamón

Ensaladilla de rape y langostinos

Plato Comensal

Solomillo de cerdo a la plancha acompañado de patatas de la tierra y Pedro Ximénez

Postre

Nuestro helado de higos

MENÚ 4

Platos al centro de la mesa

Buñuelos de marisco con ali oli de jamón

Palitos de berenjenas con gambas y bacon

Primer Plato

Brocheta de pulpo asado sobre crema de calabazas

Pausa fría de Limón al Cava

Plato Comensal

Taquitos de presa ibérica con patatas panaderas especiadas y verduritas salteadas

Postre

Tulipa de galleta con helado de frutos rojos de la tierra



MENÚ 5

Platos al centro para compartir

Chocos fritos con pimientos

Rejo de pulpo asado con patatas y vinagreta de pimentón

Gambas blancas de la costa de Huelva (18 pzas.)

Primer plato

Copa de salmorejo y crujientes de jamón

Plato Comensal

Redondo de arroz de marisco

Postre

Repostería y bombones fríos



Bodega

Agua mineral natural
Refrescos
Cerveza Nacional
Vino blanco Castillo de Miraflores
Vino rosado Lambrusco
Vino blanco Amatista
Vino tinto Coto de Hayas

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

O

Pizza de york y 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

APERITIVOS PARA LA COPA DE BIENVENIDA

- *Tabla de pulpo a la gallega con patatas y pimentón*
- *Croquetas de ibérico caseras*
- *Crema de queso fresco con langostinos*
- *Jamón ibérico al corte con tostás de pan y tomate*
- *Tabla de ibéricos de la Sierra de Huelva*
- *Tostás con bacalao y salmorejo*
- *Tostás con salmorejo y anchoas*
- *Palitos de berenjenas en tempura con miel*
- *Cucharitas de pipirrana de marisco*
- *Cucharitas de pulpo con puré de patatas*
- *Cucharitas de gambas al ajillo*
- *Buñuelos de marisco*
- *Twister de langostinos*
- *Cucuruchos de chocos fritos*
- *Cucuruchos de adobo de atún*
- *Panecillo con ensaladilla de pulpo*
- *Ensaltados de pollo adobadito*
- *Cesta de queso de oveja con uvas negras*
- *Lonchitas de mojama de atún de Isla Cristina con aceite de oliva*
- *Botellitas de gazpacho andaluz*
- *Vasitos de salmorejo con mimosa y jamón*
- *Pinchos de gambas con piña*
- *Langostinos crujientes*
- *Rollitos de dátil con bacón*
- *Miniburguer a la barbacoa*
- *Buffet de arroces: arroz negro con sepia, arroz de marisco, arroz de carne ibérica*
- *Buffet de ibéricos: jamón al corte, tabla de caña de lomo y lonchas de morcón ibérico*
- *Buffet de barbacoa: mini burger, salchichas y costillas de cerdo*
- *Miniburguer a la barbacoa*



- *Buffet de quesos: surtido de quesos añejos y curados con picos y tostás, acompañado de cherrys, fruta cortada y frutos secos.*
- *Mini brocheta de rape con langostinos*
- *Taquitos de tortilla de patatas caseras*
- *Bocaditos de hojaldre con carrillera ibérica*
- *Crujientes con salmorejo de mango y anchoas del Cantábrico*
- *Champiñones asados con cebolla caramelizada y huevos de codorniz*
- *Panecillos de revuelto de ajos tiernos y jamón*
- *Vieiras gallegas rellenas de gambas y queso gratinado*
- *Pinchos de lomo ibérico con bacon y pimiento morrón*
- *Pimientos del piquillo relleno de bacalao*
- *Empanada de pulpo de la casa*
- *Tartaleta de carne y setas variadas*
- *Piruletas de york y queso*
- *Conos rellenos de paté de ensaladilla con gambas*
- *Taquitos de empanadas de hojaldre con atún caseras*

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*
- *Taquitos de atún encebollado con cherrys*
- *Atún a la caza*
- *Atún de la casa frío con ajitos*
- *Timbal de Atún rojo con cebolla caramelizada y reducción de salsa de ciruelas*
- *Lomos de atún con salsa de piquillos y cebolla caramelizada*
- *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 patatas y vinagreta de pimentón*
- *Ensalada de pulpo aliñada con aceite de oliva*
- *Pulpo al ajillo con langostinos*
- *Mojama de Atún de Isla Cristina en aceite de oliva*
- *Revuelto o salteado de Setas variadas con jamón*
- *Plato de variados de quesos añejos y curados con aceite de oliva*
- *Taquitos de rape frito con juliana de verduras*
- *Ensaladilla de marisco*
- *Ensaladilla de pulpo*
- *Ensaladilla de rape y marisco*
- *Revuelto de bacalao con patatas pochadas*

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*
- *Brocheta de pulpo asado sobre crema de calabazas*
- *Brocheta de mar y montaña acompañada de patatas especiadas y mojo picón*
- *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*
- *Copa de 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*
- *Salmorejo con crujientes de jamón*
- *Timbal de verduras horneadas con queso y miel*
- *Pluma ibérica de la Sierra de Huelva con verduras de temporadas y patatas especiadas*
- *Crema de marisco con crujiente de gambas y aroma de albahaca*
- *Carrilleras de cerdo ibérico en salsa, sobre patatas cortadas*
- *Brocheta de pulpo asado sobre crema de calabaza*
- *Parmentier de crema de patatas con pulpo asado*
- *Brandada de bacalao con piñones y manzanas caramelizada*