

Menús Eventos

Ibérico

Mosaico de ibéricos con pan casero y tomate
Ensaladilla de merluza con huevas de trucha y regañás
Croquetas de jamón ibérico
Stratacciella de burrata
Zamburiñas al carbón con aliño thai

Carrillera de cerdo ibérico confitada con setas

Helado de turrón con chocolate caliente

60€

Gourmet

Jamón ibérico y queso artesano con pan casero y tomate
Tiradito de salmón, escabeche de coco y aguacate
Croquetas de gamba roja
Terrina de foie casera con tres mermeladas
Quisquillas y langostinos hervidos

Paletilla de cabrito lechal al horno

Coulant de chocolate con helado de mantecado

85€

Cosmopolita

Nudo crujiente de chipirones, habitas baby y ajos tiernos
Croquetas caseras de perdiz
Buñuelos de bacalao sobre dulce de tomate
Pulpo braseado con salsa romescu
Gambas rojas a la plancha

Entrecot de ternera con salsa PX y boletus

Sorbete de mojito

70€

Mediterráneo

Carpaccio de picaña madurada, parmesano y cebolla encurtida
Croquetas de rabo de toro
Calamar a la brasa con aceite de ñora
Mariscada (individual)

Raya adobada, almendra y mostaza encurtida

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera con salsa PX, boletus y foie

Brownie de turrón

100€

Bebidas incluidas: aguas, cervezas, refrescos, bodega de la casa, cava y café/infusiones

Precios por persona, IVA incluido



Menús Eventos

Vegetariano / Vegano

Gazpacho de cereza
Berenjena a la brasa con ajo blanco de pistacho
Miniburguer de tofu y guacamole
Nido de verduras en tempura
Gyozas vegetales

Canelones de verduras gratinados con crema de coco

Curry dulce de frutas

70€

Infantil

Patatas chips
Jamón serrano y queso curado
Olivas rellenas
Croquetas
Calamares a la romana
Nuggets de pollo

Principal (a elegir):

Pechuga de pollo empanada

Pasta bolognesa

Hamburguesa a la plancha con queso fundido

Helado (sabor a elegir)

30€

Selección de tartas

Opcional: decoradas con flores frescas, frutas de temporada o figuras de fondant (precio a consultar)

Almendra y merengue

Red Velvet

Sacher (chocolate)

Selva Negra

Fresas con crema de vainilla

Carrot Cake (zanahoria)

Coffee Cake de nueces y canela

Tiramisú

Bizcocho de galleta con crema de avellana

5€/persona

Bebidas incluidas: aguas, cervezas, refrescos, bodega de la casa, cava y café/infusiones

Precios por persona, IVA incluido

Fiesta

- Barra libre (marcas estándar) = 10€/hora/persona
- Barra libre (marcas premium) = 15€/hora/persona
- *Añade cócteles (Mojitos/Piña Colada/Mai Tai) = + 5€/hora/persona
- Consumición por ticket estándar = 6,50€
- Consumición por ticket premium = 8€
- Botellas estándar = 80€/und.
- Botellas premium = 100€/und.
- Barra libre infantil (bebidas sin alcohol) = 6€/hora/niño

Alquiler de espacios

- Sky Bar en exclusividad = 1.500€
- Sky Bar acotado = 5€/hora/persona
- GastroBar = 1.000€

Servicios adicionales

Precios estimativos

- Maestro de ceremonias = 400€
- Decoración floral en el banquete = 3€/persona
- Isla de quesos = 8€/persona
- Cortador de jamón (precio/und.) = 480€ (Cebo) / 660€ (Bellota)
- Fotografía: a partir de 660€
- Monitor/Animador = 100€/hora (mínimo 2 horas)
- DJ Set (fiesta) = 340€
- Pack DJ Evento Completo (ceremonia + coctel + cena + fiesta) = 600€
- Photocall = 450€
- Recena/Merienda = 8€/persona
- Alquiler de coche clásico: desde 242€ (1 hora aprox.)
- Fuegos artificiales = 350€
- Fondues de chocolate (negro, con leche o blanco) = 500€
- Mesa dulce = 300€
- Peluquería de novia = 150€ / Maquillaje de novia = 150€
- Shows en directo (magos, bailarines, músicos...)

Condiciones

El servicio de barra libre tiene una duración máxima de 3 horas, siendo su hora límite las 3.00h

El Restaurante El Jardín y Ñam GastroBar cierran a las 00:00h

Podrán asistir hasta 4 personas a las pruebas de menú en bodas a partir de 70 invitados

Podrán asistir hasta 6 personas a las pruebas de menú en bodas a partir de 100 invitados

Los eventos de menos de 40 personas tienen un suplemento del 10%

Los montajes en la playa conllevan un suplemento de 1.000€

Eventos contratados con más de 6 meses de antelación pueden sufrir cambios en los precios

*Nota: no está permitido tirar pétalos ni arroz

Gratificaciones

15% de descuento en alojamiento para los invitados al evento

Junior Suite gratis 1 noche para novios de más de 100 invitados (se aplica estancia mínima)

Parking y Sesión Jacuzzi de regalo para bodas de más de 70 invitados

