



Menús Banquete

Menú Ibérico

Entradas a compartir

Tabla de ibéricos

Ensaladilla de merluza, huevas de trucha y regañás

Croqueta de cecina y txuleta

Berenjena a la brasa, ajoblanco de pistacho y pato

Pulpo al horno con salsa romescu

Plato principal individual

Abanico de cerdo ibérico a la brasa, parmentier de boniato con trufa

fresca

y chips de patata dulce

Postre

Tarta de queso, almendra garrapiñada

y confitura de ñora

70€/persona

Menú Gourmet

Entradas a compartir

Jamón ibérico 100% bellota Arturo Sánchez

Zamburiñas a la brasa con aliño Thai

Croqueta de perdiz

Foie micuit hecho en casa y tierra de kikos

Gamba roja a la plancha

Plato principal individual

Lingote de cochinillo en su jugo, migas de frutos secos

y praliné salado de turrón

Postre

Fruta de la pasión, mango y frambuesa

80€/persona

Menú Cosmopolita

Entradas a compartir

Tartar de langostinos, parmesano y calabacín

Sticks de bacalao y salsa tártara

Setas, escabeche Thai y caramelo de maíz

Carpaccio de cecina, burrata ahumada y pesto

Ensalada de salazones alicantinas

Plato principal individual

Lomo bajo de vaca madurada, acompañado de pimientos confitados a

la naranja y canela con patatas baby

Postre

Sorbete de mojito

95€/persona





Menú Mediterráneo

Entradas a compartir

Ensalada de ventresca de atún, anchoas y
pimiento a la llama

Croquetas de chorizo ibérico

Canelón de pollo campero, trufa y foie

Mariscada individual
(gamba roja, cigala y quisquilla)

Plato principal individual

Lubina con aliño de miel, crema de burrata ahumada y almendra
Solomillo de vaca rubia gallega, setas de temporada y espárragos salteados

Postre

Soufflé de turrón, ñora y helado de
leche de oveja

110€/persona

Menú Niños

Patatas chips y olivas rellenas
Jamón Ibérico y queso curado
Croquetas
Calamares a la romana
Nuggets de pollo
Hamburguesa a la plancha con queso
Helado

40€





Opciones de Bodega

Clásica

Aguas, refrescos

Cerveza Heineken barril

Vino tinto D.O.P. Alicante, El Caire

Vino blanco Guardamar del Segura,

La Dona de la Motet

Vino rosado D.O.P. Alicante, El Caire

Café

+10€/persona

Superior

Aguas, refrescos

Heineken barril + Amstel

Vino tinto D.O.C. Rioja, Ederra Roble

Vino blanco D.O. Rueda, Ederra Verdejo

Vino rosado I.G.P. Tierra de León,

Pardevalles

Café

Cava Prima Vides

Premium

+15€/persona

Aguas, refrescos

Heineken barril + Mahou 5* +

Alhambra Reserva

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, Legaris Roble

Vino blanco D.O. Rueda, Legaris Verdejo

Vino rosado Vigneti Delle Dolomiti (Italia),

Pinot Grigio

Café

Cava Robert J. Mur Millesimé

+20€/persona





Servicios incluidos Banquete

Menú flexible y personalizable

Menús adaptados a alergias e intolerancias

Servicio de wedding planner

Seating personalizado

Minutas personalizadas

Decoración floral

Tarta nupcial

Alquiler de espacios

Sky Bar en exclusividad: 2.000€

Sky Bar acotado: 800€

Restaurante Ñam: 1.000€

Restaurante El Jardín y los Salones Privados
no tienen coste de alquiler

