



MS  
HOTEL  
Mejor siempre



## **MENÚS DE BODAS**

Doscientos metros cuadrados de espacio verde al aire libre, arropado por una frondosa y colorida vegetación que sin duda secuestrará miradas, el arco; propio de un triunfo, brillantes burbujitas y algún que otro caldito más, exquisitos bocados, amplias mesas cuidadosamente decoradas, un servicio exquisito, sus seres queridos, y todo ello, mirando al mar...

¿Qué puede salir mal en un matrimonio que empieza en un lugar así?

# INDEX

CEREMONIA	1
CÓCTEL APERITIVO	2
MENÚ I	4
MENÚ II	5
MENÚ III	6
MENÚ IV	7
SABORES DE SORBETE	8
MENÚ INFANTIL	9
MENÚ VEGETARIANO	10
MENÚ VEGANO	11
SABORES DE TARTA NUPCIAL	12
BARRA LIBRE	13
RECENAS	15
ANIMACIÓN	17
ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN	18

## CEREMONIA CIVIL

---

En el precio de la ceremonia civil incluimos la ornamentación necesaria para que no falte un detalle en un momento tan especial:

Pasarela

Pasillo de Antorchas

Sillas Enfundadas en Blanco

Arco Nupcial

Arreglos Florales

Luminoso LOVE

Equipo de Música

El precio de la ceremonia civil será de:

**1275,00€ IVA no incluido**

Los servicios de oficiante tendrán un coste adicional de:

**280,00€ IVA no incluido**

## CÓCTEL APERITIVO DE BIENVENIDA

---

A continuación os detallamos la selección de aperitivos incluidos en todos los menús:

### - F R Í O S -

Tataki de Atún Rojo Marinado con Piña Caramelizada  
Guacamole Especiado y Salpicón de Langostinos  
Tartar de Salchichón de Málaga y Migas de Pan de Higo  
Tiramisú de Foie y Manzana Asada  
Crema de Tortilla de Patatas con Bacalao Confitado y Cebolleta

### - C A L I E N T E S -

Mini Burguer de Ternera, Mayonesa de Bacon y Cebolla Frita  
Risotto de Puntalette con Setas y Trufa  
Parmentier de Maíz, Crispy de Bacon y Tapenade de Morcilla  
Taco Desmigado de Cochinillo Glaseado Agridulce  
Tempura de Bacalao con Alioli de Mojo Picón

## CÓCTEL APERITIVO DE BIENVENIDA

---

### - E X T R A S -

A continuación le ofrecemos una lista de posibles estaciones, que puede añadir a su coctel de bienvenida, para darle un toque especial y distintivo

Jamón Ibérico de Recebo D.O + Cortador

Estación de Sushi hecho al momento + Sushiman

Venenciador

Ostras Francesas

Selección de Quesos Nacionales

Selección de Ibéricos

Champagne (Moët Chandon o G.H. Mumm)

Vermut Nacional

Cervezas Premium

Habanos

Cada selección tendrá un coste adicional,  
díganos que opciones le interesa y le calculamos el importe

## MENÚ I

---

### - E N T R A N T E -

Ceviche de Corvina en Leche de Tigre de Lichis

### - P R I M E R P L A T O -

Taco de Bacalao a baja temperatura con Langostinos a la Plancha,  
Tatín de Ratatouille y Crema de Cebolleta

### - S E G U N D O P L A T O -

Solomillo de Cerdo Ibérico al Caramelo de Mango y Vainilla,  
Puré de Patatas Gratinadas al Parmesano y Verduritas a la Parrilla

### - P O S T R E -

Delicia de Caramelo con Mantequilla Salada,  
y Espuma de Panna Cotta con Azahar

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

### - B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

**86,00€ IVA no incluido**

## MENÚ II

---

### - E N T R A N T E S -

Mi-Cuit de Foie con Chutney de Granny-Smith  
y Migas de Torta de Algarrobo

### - P R I M E R P L A T O -

Lomo de Corvina Horneada sobre Arroz Verde  
y Jugo de Bullabesa Emulsionado

### - S E G U N D O P L A T O -

Solomillo de Ternera bañado en Salsa Cremosa de Boletus  
y Milhojas de Patata y Espárragos Salteados

### - P O S T R E -

Mousse de Gianduja con Cremoso de Chocolate con Leche  
y Salsa Vainilla Especiada

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

### - B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

**89,00€ IVA no incluido**

## MENÚ III

---

### - P R I M E R P L A T O -

Lubina a la Crema de Chalotas Ahumada,  
Ensalada Templada de Manzana y Pasas

### - S E G U N D O P L A T O -

Entrecote de Ternera en su Jugo,  
Setas a la Plancha y Patatas Lionesas en Pastel

### - P O S T R E -

Cremoso de Cappuccino, Espuma de Nutella  
y Gelée de Naranja Especiada

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

### - B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

**95,00€ IVA no incluido**

## MENÚ IV

---

### - E N T R A N T E -

Salpicón de Langostinos Tigre, Guacamole de Mango  
y Aguacates con Agridulce de Fruta de la Pasión

### - P R I M E R P L A T O -

Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas de Carril

### - S E G U N D O P L A T O -

Lomo de Ternera Blanca asada con Jugo de Setas, Gratín de Patatas  
Dauphinoise y Verduritas de Temporada

### - P O S T R E -

Mousse Tropical, Confitura de Frambuesas y Crema de Cacao

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

### B O D E G A

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

**105,00€ IVA no incluido**

## SABORES DE SORBETE A ELEGIR

---

### - C O N A L C O H O L -

Estos tendrán un coste adicional de 3,00€  
sobre el precio inicial del menú ;

Limón

Sorbete Mojito de Mango y Fruta de la Pasión

Sorbete de Mandarina al Cava

Sorbete de Melón y Yogurt con Vodka

Sorbete de Piña Colada

### - S I N A L C O H O L -

Estos tendrán un coste adicional de 2,50€  
sobre el precio inicial del menú ;

Limón

Mandarina

Mango

Virgin Mojito

Manzana Verde

## MENÚ INFANTIL

---

### - E N T R A N T E S -

A elegir dos opciones para compartir al centro de la mesa

Jamón Serrano y Queso Manchego

Guacamole con Nachos

Ensalada Cesar

Nuggets de Pescado

Finger de Pollo

Patatas Fritas, con Salsa Cheddar y Bacon Crujiente

### - P L A T O P R I N C I P A L -

La elección del plato principal debe ser comunicada 7 días antes del evento

¿Con cuál me quedo?

Pechuga de Pollo Crujiente con Patatas Fritas

o

Hamburguesa de Ternera con Patas Fritas

### - P O S T R E -

Copa de Helado

**26,00€ IVA no incluido**

## MENÚ VEGETARIANO

---

### - E N T R A N T E -

Crema de Espárragos con Taquito  
de Queso Caramelizado

### - P R I M E R P L A T O -

Bolsita Crujiente con Ragú de Tofu y Verduritas Salteadas  
al Aceite de Sésamo con Salsa al Curry Madrás

### - S E G U N D O P L A T O -

Risotto Cremoso de Champiñones  
con Caramelo de Naranja y  
Vinagreta de Verduritas Asadas

### - P O S T R E -

Helado de Baileys, Brownie de Cacao Amargo  
y Plátano Caramelizado

## MENÚ VEGANO

---

### - E N T R A N T E -

Timbal de Piña y Guacamole Especiado  
con Mezcla de Frutos Secos y Agridulces de la Pasión

### - P R I M E R P L A T O -

Tatin de Ratatouille, Espárragos Plancheados  
y Aceite de Setas Anaranjado

### - S E G U N D O P L A T O -

Strudel de Pak Choi, Tofu y Shitake al estilo Thai,  
Moussaka de Berenjenas con Pasas y  
Pastel de Patata relleno de Boloñesa de Brócoli

### - P O S T R E -

Crujiente de Manzana  
con Sorbete de Frutos Rojos

## TIPOS DE TARTA NUPCIAL A ELEGIR

---

### - T r e s C h o c o l a t e s -

Tres Semifríos de Chocolate; con Leche, Blanco y Negro, con Bizcocho Aromatizado al Ron y Licor de Avellanas

### - S a n M a r c o s -

Capas de Bizcocho Perfumado con Trufa Fría y Brandy sobre Yema Tostada

### - T o f f e e y B a i l e y s -

Capas de Bizcocho Calada con Jarabe de Baileys y Mousse Ligera de Toffee

### - T a r t a J i j o n a -

Bizcocho de Almendras con Capas de Mousse de Turrón y Crocante de Almendra

### - P o n c h e S e g o v i a n o -

Bizcocho Blanco con Mousse de la Pasión, Crema Pastelera y Mazapán Tostado

### - Q u e s o M a s c a r p o n e -

Tarta de Queso Clásica Horneada y Confitura de Frutos Rojos

### - M i l h o j a s d e T u r r ó n y M a s c a r p o n e -

Hojaldre de Mantequilla Caramelizado, Mousse de Turrón y Crema de Mascarpone

**BARRA  
LIBRE**

---

La barra libre se podrá contratar por botella, o bien por copa

A continuacion se especifica el precio por botella;

**65,00€ IVA no incluido** Botellas No Premium  
**85,00€ IVA no incluido** Botellas Premium

A continuacion se especifica el precio por copa;

**8,00€ IVA incluido** Destilados No Premium  
**14,00€ IVA incluido** Destilados Premium

**BARRA  
LIBRE**

---

A continuación detallamos una selección de extras que harán de su barra libre un lugar destacado y singular.

Buffet de Golosinas

Buffet de Frutos Secos

Buffet de Chocolate

Estación de Mojitos o Caipiriñas

## RECENAS I

---

Selección de Quesos Nacionales

Selección de Chacinas Ibéricas

Medias Noches Variadas

Selección de Pulguitas Gourmet

Repostería MS Hoteles

**8,00€ IVA no incluido**

## RECENAS II

---

Selección de Chacinas Ibéricas

Empanada de Pisto Manchego con Atún

Chapata Olvida, Confitura de Tomate y Mozzarella

Roll de Pollo al Curry Madrás y Chutney de Mango

Brioche de Asado a la Mostaza de Hierbas  
y Cebolla Caramelizada

Repostería MS Hoteles

**12,00€ IVA no incluido**

## ANIMACIÓN

---

En nuestro equipo contamos con un DJ profesional para garantizar el ritmo y el buen ambiente durante la celebración del evento

Los servicios de DJ durante la Ceremonia, Coctel Aperitivo, Convite y Barra Libre, tendrá un coste de:

**650,00€ IVA no incluido**

Si solo desea contratar los servicios de DJ durante la Barra Libre, tendrá un coste de:

**400,00€ IVA no incluido**

No obstante, si considera otro tipo de animación para su evento, háganoslo saber y será un placer proporcionárselo

## **ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN**

---

En nuestro equipo contamos con una decoradora profesional que se encargará de decorar su evento

En el precio del menú incluimos una decoración estándar para la Ceremonia, Coctel Aperitivo, Convite y Barra Libre

No obstante, si desea otro tipo de decoración para su evento háganoslo saber y le pondremos en contacto con nuestra decoradora