



Business & Events

Dossier Restauración



Índice

03

Coffees
& Brunch

05

Welcome
Drink

07

Almuerzo
o Cena Cóctel

09

Almuerzos
de empresa

12

Comidas
& Cenas de Gala

16

Comidas &
Cenas Temáticas

23

Otros
Servicios



Business & Events

Coffees & Brunch



Coffee dulce nº1

Cafés e infusiones
Aguas minerales
Mini bollería
Zum de Naranja Natural

7,00€ + 10 % IVA

Coffee dulce nº2

Cafés e infusiones
Aguas minerales
Mini bollería
Mini pastelitos
Tarta de manzana
Zum de Naranja Natural

9,00€ + 10 % IVA

Coffee salado nº1

Cafés e infusiones
Aguas minerales
Refrescos
Patatas Chip
Selección de mini bocaditos
Zum de Naranja Natural

11,00€ + 10 % IVA

Coffee salado nº2

Cafés e infusiones
Aguas minerales
Refrescos
Selección de mini bocaditos
Cocas y empanadas de la tierra
Taquitos de Tortilla de patatas
Zum de Naranja Natural

12,50€ + 10 % IVA

Brunch dulce gourmet

Cafés e infusiones
Aguas minerales
Zum de Naranja Natural
Bollería selección
Macarrons dulces
Cake cups y cake pops
Fuentes de chocolate

19,50€ + 10 % IVA

Opción de cava +2,00€ + 10 % IVA

** Servicio disponible de 10'30h. a 12'00h.*

Brunch salado gourmet

Cafés e infusiones
Aguas minerales
Refrescos y zumo de naranja natural
Cerveza
Macarrons salados
Surtido de mini-conos con espumas selección
Chupa-chups salados
(Idiazábal, foie con chocolate, queso de cabra con sésamo)
Fondue de queso

21,80€ + 10 % IVA

Opción de cava +2,00€ + 10 % IVA

** Servicio disponible de 10'30h. a 12'00h.*



Business & Events

Welcome Drink



Welcome Drink nº1

Vino tinto Rioja
Vino blanco Rueda
Aguas, refrescos
Cigarrillo de setas con tartufata
Triángulo de morcilla, piquillo y piñones
Exquisit de gamba y romeso

7,50€ + 10 % IVA

Servicio disponible
exclusivamente
como bienvenida
a la llegada del grupo

Welcome Drink nº2

Vino tinto Rioja
Vino blanco Rueda
Aguas , refrescos
Jamón Ibérico de bellota con picos camperos

9,50€ + 10 % IVA

Welcome Drink nº3

Vino tinto Rioja
Vino blanco Rueda
Aguas, refrescos
Chupa chups de queso de cabra y sésamo
Piruleta de chocolate y foie.
Madejita de boletus
Buñuelo de calamar en su tinta

11,50€ + 10 % IVA





Business & Events

Almuerzo o Cena Cóctel



Cóctel nº1

Paraeta de quesos internacionales

Cocas caseras de la tierra

Crujientes de chef

Chupa-chups salados variados

Tostas de foie con mermelada

Brochetas de pollo Teriyaki

Torpedo de langostino

Brocheta de mozzarella y tomate cherry

Cucharita de salmón con guacamole

Cucharita de pulpo a la gallega

Cucuruchos de espumas variadas

Brochetas de melón con jamón

Mini hamburguesas selección

Croquetas de jamón, boletus y roquefort

Sorbete de limón y hierbabuena

Selección de repostería gourmet y petit macarons

Vino tinto

Vino blanco

Cerveza, refresco, aguas minerales

51,00€ + 10 % IVA

Cóctel nº2

Virutas de jamón ibérico

Tortillitas de camarones

Selección de canapés gourmet

Daditos de salmón marinado

Bomba de queso manchego

Tostitas de jamón con tomate

Brochetas de pollo Yakitori

Brocheta de gambas con romesco

Mini pechuguitas Villaroy

Vasito de salmorejo

Delicias de sepia

Canapé de foie con arándanos

Twister de langostino

Cucharita de lacón con patatas al pimentón dulce

Piruleta de parmesano

Popis de foie con chocolate

Cucharita de atún rojo con tomate

Salpicón de pulpo

Torpedo de gambas

Brochetas de melón con jamón

Mini hamburguesas

Croquetas de jamón, boletus y roquefort

Perlas de mozzarella con cherrys y salsa al pesto

Pergamino de morcilla con manzana

Sorbete de limón al cava

Selección de Repostería gourmet y petit macarons

Vino tinto

Vino blanco

Cervezas, refrescos e infusiones

66,00€ + 10 % IVA

Contratación
mínima 100 pax.





Business & Events

Almuerzos de empresa



Almuerzo nº1

Crema de bogavante con picatostes ahumados
—
Suprema ibérica con salsa semi glase y guarnición
—
Copa chesecake con coulis de fresa

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco, tinto, cervezas y refrescos
Café e infusiones

25,00€ +10% IVA

Almuerzo nº2

Ensalada de brotes con lascas de atún (tataki) vinagreta de tomate y soja
—
Salmón a la crema de trufa negra
—
Brownie de chocolate con helado

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco, tinto, cervezas y refrescos
Café e infusiones

27,00€ +10% IVA

Almuerzo nº3

Arroz a banda
—
Lomo de bacalao confitado con verduritas salteadas y vinagreta de soja
—
Copa de tres chocolates

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco, tinto, cervezas y refrescos
Café e infusiones

29,00€ +10% IVA

Almuerzo nº4

Fideuá de marisco
—
Taco de cordero a las finas hierbas cocinado a baja temperatura con patata panadera
—
Tarta de queso con frutos rojos

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco, tinto, cervezas y refrescos
Café e infusiones

31,00€ +10% IVA

Almuerzo nº5

Escalibada de verduras asadas a la leña con migas de bacalao
—
Merluza con caviar de berenjena y trigueros salvajes
—
Couland de chocolate caliente con helado artesano de vainilla

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco, tinto, cervezas y refrescos
Café e infusiones

33,00€ +10% IVA



Almuerzo nº6

Cóctel de bienvenida

Frutos secos, cocas y empanadas de la tierra
Cerveza, refrescos y aguas minerales

Jamón ibérico
Queso manchego
Surtido de patés
Albóndigas a la siciliana
Croquetas caseras de jamón

Lomo ibérico mechado en su jugo con guarnición

Surtido de postres caseros

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Aguas minerales
Refrescos, cerveza, café e infusiones

35,00€ +10% IVA

Almuerzo nº7

Cóctel de bienvenida

Frutos secos, cocas y empanadas de la tierra
Cerveza, refrescos y aguas minerales

Jamón ibérico
Surtido de quesos
Surtido de patés
Magro con tomate
Croquetas caseras de jamón

Solomillo de cerdo en su jugo con guarnición

Profiteroles con chocolate

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Aguas minerales
Refrescos, cerveza, café e infusiones

37,00€ +10% IVA

Almuerzo nº8

Cóctel de bienvenida

Frutos secos, cocas y empanadas de la tierra
Cerveza, refrescos y aguas minerales

Lacón fresco con limón y sal maldon
Foie de pato con gelée de vino blanco
Brocheta de carne y verduras
Vieira rellena gratinada

Fricasé de cordero en su jugo con su guarnición

Surtido de tartas con brocheta de frutas naturales

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Aguas minerales
Refrescos, cerveza, café e infusiones

39,00€ +10% IVA





Business & Events

Comidas & Cenas de Gala



Menú nº1

Cóctel de bienvenida

Canapé de coca de cebolla

“Paraeta” de quesos internacionales con frutas

Crema de escalibada con ventresca sobre tosta

Mini croquetas caseras de jamón ibérico

Vasito de ensaladilla con espuma de mayonesa

Crujiente de morcilla con coulis de manzana

Crujiente de pasta brick con queso y tomate dulce

Cubalibre de foie

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

Torpedo de langostino con crema de balsámico

Ensalada de brotes con queso de cabra, crujiente de beicon y frutas

Primer plato

Ravioli de marisco con crema de gamba roja y crujiente de cebolla tierna

Sorbete de hierbabuena y limón verde

Segundo plato

Taco de cordero asado a baja temperatura con chimichurri verde y patata gajo

Postre

Coulant de chocolate caliente con helado artesano de vainilla

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Vino rosado D.O. Navarra

Aguas minerales

Refrescos, café e infusiones

Cava

77,00€ +10% IVA

Menú nº2

Cóctel de bienvenida

Canapé de coca de cebolla

“Paraeta” de quesos internacionales con frutas

Crema de escalibada con ventresca sobre tosta

Mini croquetas caseras de jamón ibérico

Vasito de ensaladilla con espuma de mayonesa

Crujiente de morcilla con coulis de manzana

Crujiente de pasta brick con queso y tomate dulce

Cubalibre de foie

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

Torpedo de langostino con crema de balsámico

Aperitivo centro de mesa

Centros de foie con chutney de tomate y pan de frutas

Escalibada de hortalizas asadas con lomos de anchoa del

Cantábrico y aceite Arbequina

Croquetón de ibérico y boletus con huevo duro y espuma de mahonesa

Primer plato

Rodaballo a la plancha con verduritas al dente

Sorbete de mojito

Segundo plato

Solomillo de cerdo ibérico en su jugo con gratén de patata y ramillete de cherry

Postre

Coulant de chocolate caliente con helado artesano de vainilla

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Vino rosado D.O. Navarra

Aguas minerales

Refrescos, café e infusiones

Cava

80,00€ +10% IVA

Menú nº3

Cóctel de bienvenida

Canapé de coca de cebolla

"Paraeta" de quesos internacionales con frutas

Crema de escalibada con ventresca sobre tosta

Mini croquetas caseras de jamón ibérico

Vasito de ensaladilla con espuma de mayonesa

Crujiente de morcilla con coulis de manzana

Crujiente de pasta brick con queso y tomate dulce

Cubalibre de foie

Mini hamburguesa con cebollita caramelizada

Torpedo de langostino con crema de balsámico

Aperitivo centro de mesa

Jamón ibérico de recebo de campo con pan de cristal

Tataki de atún soasado con tomate concassé y soja

Primer plato

Ravioli de marisco de la bahía con crema de gamba roja y brotes de cebolla

Sorbete de mandarina

Segundo plato

Solomillo de ternera a la brasa con puré de zanahoria y cebollita francesa y ramillete de cherry

Postre

Coulant de chocolate caliente con helado artesano de vainilla

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Vino rosado D.O. Navarra

Aguas minerales

Refrescos, café e infusiones

Cava

Menú nº4

Cóctel de bienvenida

Canapé de coca de cebolla

"Paraeta" de quesos internacionales con frutas

Crema de escalibada con ventresca sobre tosta

Mini croquetas caseras de jamón ibérico

Vasito de ensaladilla con espuma de mayonesa

Crujiente de morcilla con coulis de manzana

Crujiente de pasta brick con queso y tomate dulce

Cubalibre de foie

Mini hamburguesa con cebollita caramelizada

Torpedo de langostino con crema de balsámico

Primer plato

Ensalada de brotes con tataki de atún en lascas y vinagreta de tomate y soja

Segundo plato

Ravioli de bogavante y gamba roja con cebolla y crema suave de carabinero

Sorbete de piña al romero

Tercer plato

Medallón de solomillo de ternera a la plancha con foie, pastel de patata y reducción de oloroso

Postre

Coulant de chocolate caliente con helado artesano de vainilla

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Vino rosado D.O. Navarra

Aguas minerales

Refrescos, café e infusiones

Cava

82,50€ +10% IVA

88,00€ +10% IVA

Menú nº5

Cóctel de bienvenida

Canapé de coca de cebolla

“Paraeta” de quesos internacionales con frutas

Crema de escalibada con ventresca sobre tosta

Mini croquetas caseras de jamón ibérico

Vasito de ensaladilla con espuma de mayonesa

Crujiente de morcilla con coulis de manzana

Crujiente de pasta brick con queso y tomate dulce

Cubalibre de foie

Mini hamburguesa con cebollita caramelizada

Torpedo de langostino con crema de balsámico

Entrantes centro de mesa

Rueda de ibéricos con pan de cristal

Escalibada de hortalizas asadas con anchoa del Cantábrico

Carpaccio de pulpo con patata confitada y aceite
de pimentón

Calamar de la bahía a la plancha con aceite de perejil
y tinta

Sorbete de sandía

Plato Principal

Entrecot de vaca rubia gallega con pastel de patata en su
jugo y ramillete de cherry

Postre

Tulipa bañada en chocolate negro con helado artesano
y teja de almendra

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Vino rosado D.O. Navarra

Aguas minerales

Refrescos, café e infusiones

Cava

93,50€ +10% IVA

Menú nº6

Cóctel de bienvenida

Canapé de coca de cebolla

“Paraeta” de quesos internacionales con frutas

Crema de escalibada con ventresca sobre tosta

Mini croquetas caseras de jamón ibérico

Vasito de ensaladilla con espuma de mayonesa

Crujiente de morcilla con coulis de manzana

Crujiente de pasta brick con queso y tomate dulce

Cubalibre de foie

Mini hamburguesa con cebollita caramelizada

Torpedo de langostino con crema de balsámico

Entrantes centro de mesa

Centro de foie con chutney de tomate y pan de frutas

Selección de ibéricos de Joselito con pan de cristal

Primer plato

Marisco hervido de la bahía:

Quisquilla, cigala y gamba roja

Segundo plato

Rodaballo a la plancha con verduritas al dente

Sorbete de Moët & Chandon

Tercer plato

Medallón de solomillo de ternera a la plancha con foie,
gratén de patata y reducción de oloroso

Postre

Copa de mango, cremoso de chocolate blanco, mousse de
yogur y teja de kilos

Bodega

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rueda

Vino rosado D.O. Navarra

Aguas minerales

Refrescos, café e infusiones

Cava

104,50€ +10% IVA



Business & Events

Comidas & Cenas Temáticas





Ofrenda de Apolo (Roma)

Entrantes centro de mesa

Ensalada César

Ensalada del chef

Jamón ibérico de recebo

Uvas con quesos variados

Revuelto de la tierra (huevo, espárragos, setas y gambas)

Dátiles con beicon

Brochetas de lomo marinado

Hogazas de pan

Fuentes centro de mesa

Pollo asado con patatas al horno

Chuletas de cordero

Festival de embutidos a la "brasa": longaniza, chorizo y morcilla

Parrillada de verduras asadas

Postre

Fuentes y brochetas de fruta fresca

Bodega y bebidas.

Aguas minerales, refrescos, cervezas, jarras de vino tinto

D.O. Rioja y vino blanco D.O. Rueda

Decoración de mesa tematizada con platos y jarras de barro y madera con cubiertos y servilletas o sin ellos y cuencos de agua de limón

54,00€ +10% IVA

** Contratación mínima 100 pax.*



Ofrenda de Zeus (Grecia)

Entrantes centro de mesa

Ensalada César

Ensalada del chef

Jamón ibérico de recebo

Uvas con quesos variados

Revuelto de la tierra (huevo, espárragos, setas y gambas)

Dátiles con beicon

Brochetas de lomo marinado

Fuentes centro de mesa

Pollo asado con patatas al horno

Chuletas de cordero

Festival de embutidos a la "brasa": longaniza, chorizo y morcilla

Parrillada de verduras asadas

Postre

Fuentes y brochetas de fruta fresca

Bodega y bebidas.

Aguas minerales, refrescos, cervezas, jarras de vino tinto

D.O. Rioja y vino blanco D.O. Rueda

Decoración de mesa tematizada
con platos y jarras de barro y madera
con cubiertos y servilletas o
sin ellos y cuencos de agua de limón

54,00€ +10% IVA

* Contratación mínima 100 pax.





Aires del Sur

Entrantes centro de mesa

Ensalada César

Ensalada del chef

Jamón ibérico de recebo

Uvas con quesos variados

Revuelto de la tierra (huevo, espárragos, setas y gambas)

Dátiles con beicon

Brochetas de lomo marinado

Fuentes centro de mesa

Pollo asado con patatas al horno

Chuletas de cordero

Festival de embutidos a la "brasa": longaniza, chorizo
y morcilla

Parrillada de verduras asadas

Postre

Fuentes y brochetas de fruta fresca

Bodega y bebidas.

Aguas minerales, refrescos, cervezas, jarras de vino tinto

D.O. Rioja y vino blanco D.O. Rueda

Decoración de mesa tematizada
con platos y jarras de barro y madera
con cubiertos y servilletas o
sin ellos y cuencos de agua de limón

49,50€ +10% IVA

** Contratación mínima 100 pax.*



Fiesta del Pueblo

Cóctel de bienvenida

- Surtido de ibéricos
- Surtido de quesos con mermelada
- Tortilla de patata
- Cocas y empanadas de la tierra
- Aguas, vino, cerveza y sangría

Isla 1 – Ensaladas y gazpachos

- Gazpacho andaluz con picatostes
- Vasito de melón con virutas de jamón
- Ensalada murciana
- Ensalada de atún con aceite de arbequina

Isla 2 – Arroces

- Arroz “del señoret”
- Arroz de magro y verdura

Isla 3 – Barbacoa

- Lomo extra tierno a la brasa
- Chorizo, salchicha y morcilla
- Pincho morunos
- Costilla de cerdo a la brasa
- Pollo a la brasa
- Verduras a la plancha

Isla 4 – Postres

- Surtido de postres caseros
(Pan de Calatrava, tiramisú, tarta de manzana)
- Brocheta de fruta

Bodega.

- Aguas minerales, sangría, cerveza, refrescos
- Vino tinto D.O. Rioja y vino blanco D.O. Rueda
- Café e infusiones

54,00€ +10% IVA

* Contratación mínima 100 pax.





Noches de blanco

Mini-quiches variados
Canapé de coca de cebolla
Cucharita de hummus
Cucharita de queso de cabra con fresa
Tosta de ahumado con tartar de tomate
Roll de pollo thai
Vasito de salmorejo con picadillo
Vasito de ensaladilla con espuma de mahonesa
Tosta de mousse de pato caramelizado sobre puré de mango
Minicroquetas de jamón ibérico
Crujiente de morcilla con cabello de ángel
Crujiente de queso y tomate dulce
Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada
Surtido de profiteroles

Bodega y bebidas.

Vino tinto D.O. Rioja, vino rosado D.O. Navarra y vino blanco D.O. Rueda, cervezas, refrescos, aguas minerales
Cafés e infusiones

DJ durante toda la cena
y uso de la zona de termas y jacuzzis incluidos.
Duración estimada de la actividad: 2 h. y ½
con servicio ilimitado de bebidas.

49,00€ +10% IVA

** Contratación mínima 100 pax.*



Ruta de la Tapa

PROPUESTA DE TAPAS

(A seleccionar 15)

52,00€ +10% IVA

** Contratación mínima 100 pax.*

Arroces Típicos Levantinos

Arroz de magro y verduras
Arroz "del señoret"
Paella valenciana

Productos de la Huerta

Ensalada murciana
Patatas bravas
Patatas ali- oli
Pincho de tortilla
Patata "al montón" con pimientos y beicon
Tosta de pimiento de padrón con queso de cabra
y miel de romero
Dúo de vasito de gazpacho andaluz y chupito de sopa fría
de melón con virutas de jamón

Tierra y Mar

Magro con tomate
Albóndigas al curry
Lomo de orza
Pincho morunos
Pulguita de chistorra
Brocheta de embutidos a la brasa
Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada
Alitas de pollo con salsa BBQ
Salpicón de marisco
Tosta de chatka con salmón noruego ahumado
Boquerones en vinagre
Tortilla de camarones
Cazón en adobo
Calamares a la romana
Pulpo a la gallega con cachelos
Chupito de crema de marisco
Mejillones en escabeche

La Dehesa Ibérica

Tosta de sobrasada y queso brie
Rueda de ibéricos con pan de pueblo
Lacón a la gallega
Pan tumaca con jamón
Tosta de cabrales con mermelada de fresa
Tosta de queso de cabra con mermelada de tomate
Taquitos de quesos nacionales

Matrimonio de Dulces con Mistela

Surtido de bizcochos caseros con mistela
Vasito de profiteroles con chocolate
Mousse de fresa
Brocheta de fruta
Vasito de helado artesano de turrón

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Vino rosado D.O. Navarra
Sangría
Cervezas, aguas minerales y refrescos



Business & Events

Otros Servicios





Complementa tu actividad con otros servicios

Barra libre 2 horas 15€ + IVA p/p.

Barra libre 3 horas 18 € + IVA p/p.

Dj 2 horas 350€ + IVA

Dj 3 horas 500€ + IVA

Música en vivo - consultar precios.

Animación espectáculos - consultar precios.

Transporte: autocares, limusinas, coches exclusivos... - consultar precios.



Business & Events

