



Queridos novios,

Este es, sin duda, uno de los días más importantes de vuestra vida.

Sabemos lo importante que es para vosotros y por esto os agradecemos la confianza que nos habéis otorgado.

Para que todo sea un éxito, ponemos a vuestra disposición la profesionalidad de nuestro equipo humano. Contamos, además, con la inestimable experiencia de Martín Berasategui como asesor gastronómico quien es actualmente un sólido pilar de extraordinario reconocimiento nacional e internacional.

Hablar de Martín Berasategui es hablar de gastronomía de primerísima fila, y esto confirma el buen momento de la cocina española.

Martín Berasategui conoce a la perfección todas las posibilidades que ofrecen los sabores y lo explota al máximo. Goza de un paladar privilegiado que le permite encontrar en cada plato el punto exacto. Para vuestro enlace, os ofrecemos una variada oferta gastronómica, platos cocinados con los ingredientes más exquisitos seleccionados especialmente para la ocasión.

En el **Hotel España**, hemos integrado cultura, gastronomía y una forma diferente de amar la cocina. Con estos ingredientes no tenemos duda que este será definitivamente el día más especial de vuestra nueva vida. ¡Felicidades!

Martín Berasategui

➔ El **Hotel España** os ofrece:

- **Menús de Boda** - desde 103 €, incluido el aperitivo que será servido en nuestra terraza o en salón privado -
- **Menú infantil** - desde 35 € -
- **DJ** - durante todo el ágape y el baile posterior (2 horas) 795 €
(Máximo hasta 02h de la madrugada, hora extra Dj. 300 €) -
- **Barra Libre** - durante 2 horas desde 22 € / persona; hora extra 14 € / persona (para mínimo 50% de los comensales confirmados) –
- **Reportaje Fotográfico** - avalado por la experiencia de Borrás Camps Fotógrafos, Andreu Fotògraf, Arcali-
- **Ceremonia civil** – desde 690 €

➔ Además, el **Hotel España** os obsequia con:

- **Minutas** - con exquisito diseño para cada uno de los invitados -
- **Setting y Tarjetas Personalizadas** - incluyendo la distribución de los invitados y de las mesas en la sala -
- **Centros decorativos** - a escoger entre diferentes propuestas-
- **Novios** - dos simpáticas parejas para acompañar la tarta.-
- **Noche de Bodas** - en el ambiente exclusivo de nuestra habitación DELUXE con la degustación de nuestro desayuno buffet - mín. 60 invitados-
- **Degustación del Menú** - gratuita para 2 personas (mín. 60 invitados) y padres sin cargo si mín. 90 invitados –
- **Invitación para 2 personas al Rte. Fonda España de Martín Berasategui** para celebrar vuestro primer aniversario de boda (min. 60 invitados)

Depósito y forma de pago - En el momento de realizar la reserva se efectuará un previo depósito de 1.500 €, quedando así garantizada la exclusividad del salón. Un mes antes del banquete nupcial se efectuará un 2º depósito del 80% restante, debiéndose abonar el resto del montante al finalizar la celebración.

Número de comensales a facturar - será el confirmado 72h antes a la fecha de la boda -

Cualquier sugerencia o información adicional al respecto (alquiler de coche, imprenta invitaciones, boda civil, animación, etc.) no dudéis en consultarnos.

10% IVA INCLUIDO en Restauración

21% IVA INCLUIDO en Resto de Servicios

NUESTRA PROPUESTA DE APERITIVOS

Incluidos en todos los menús

FRIOS

VIRUTAS DE JAMÓN

Pan de chapata, tomate de colgar y oro líquido

ATÚN DE ALMADRABA

Guacamole, lima y cebollino

ESPUMA DE PATATA, CHISTORRA Y CHIP

Patata cremosa y chistorra

HURAMAKIS DE LANGOSTINO

Envueltos en arroz y sésamo

SALMÓN CARPIER

Aceite de humo y caviar de huevas

CALIENTES

CROQUETAS MELOSAS DE CEPES

Confitadas y crujientes

CALAMAR

Arroz negro, tinta y espuma de alioli

LLANQUETA

Frita y servida en papelina

HUEVO DE CODORNIZ

Hojaldre, sobrasada y brie

MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA

Cebolla , mostaza y sésamo

BUFFETS O ISLAS ADICIONALES

Chuletón de buey al corte	suplemento 6,50€/persona
Jamón ibérico de bellota al corte	700 € / pieza
Quesos artesanos, panes y crackers	suplemento 7,50€/persona
Ostras XL sobre hielo pile	suplemento 4,50€/persona
Mini chapatitas de ibéricos para el resopón	suplemento 6,00€/persona
Brochetas de fruta fresca para el baile	suplemento 4,50€/persona

MENÚ 1

RAVIOLI CREMOSO DE HONGOS

Salsa de foie y virutas de jamón

SOLOMILLO DE TERNERA

Mermelada de hongos, terrina ahumada y salsa perigueaux

RAVIOLI DE PIÑA

Coco y granizado de ron

TARTA NUPCIAL

Y PETIT-FOURS CON EL CAFÉ

103 €

MENÚ 2

TATAKI DE BOGAVANTE

Tartar de tomate y sopa de almendra marcona

LOMO DE RAPE ASADO

Falso rissoto, navaja y almeja

INFUSION DE FRUTOS ROJOS

Menta y helado de queso artesano

TARTA NUPCIAL

Y PETIT-FOURS CON EL CAFÉ

119 €

MENÚ 3

MIL HOJAS DE TRUFA Y PATATA

Cocida 12 horas y caldo de escudella

SUPREMA DE LUBINA SALVAJE

Habitas, ajos tiernos y tirabeques

COSTILLAR DE CORDERO

Ñoquis al aceite de trufa y tiras de espárrago

ESENCIA FRIA DE ALBAHACA CON SORBETE DE LIMA

Granizado de enebro y toques de almendra cruda

TARTA NUPCIAL

Y PETIT-FOURS CON EL CAFÉ

135 €



BODEGA a Elegir....

Vino Blanco

De nuestra bodega seleccionada

Vino Tinto

De nuestra bodega seleccionada

Cava

De nuestra bodega seleccionada

M E N Ú I N F A N T I L

APERITIVO

CANELONES CASEROS DE CARNE CON BECHAMEL

.

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

.

HELADO TRADICIONAL

.

TARTA NUPCIAL

Aguas minerales y refrescos

35 €

10% I.V.A incluido

Martín Perasategui

OPCIÓN A

Licorería

PACHARÁN
ORUJO BLANCO Y DE HIERBAS
MARIA BRIZARD
MELODY
LICOR DE MELOCOTÓN
LICOR DE MANZANA
FRANGELICO
BAILEYS
COINTREAU
TORRES 10
MARC DE CAVA

Barra Libre

WHISKY BALLANTINES 5 AÑOS
WHISKEY FOUR ROSES
RON BACARDI BLANCO
RON HAVANA 5 AÑOS
GIN BEEFEATER
VODKA ABSOLUT
MALIBU

OPCIÓN DE CÓCTEL A ELEGIR EN BARRA LIBRE: MOJITO, CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

Barra libre 22 € / persona / 2 h
Hora extra 14 € / persona / hora

OPCIÓN B

Licorería

PACHARÁN
MARC DE CAVA
ORUJO BLANCO Y DE HIERBAS
MARIE BRIZARD
MELODY
CARDHU
LICOR DE MELOCOTÓN
LICOR DE MANZANA
BAILEYS
COINTREAU
FRANGELICO
CARDENAL MENDOZA
COGNAC V.S.O.P.

Barra Libre

WHISKY JACK DANIEL'S
WHISKEY BALLANTINES
WHISKY CUTTY SARK
MALIBU
RON BACARDI BLANCO
RON HAVANA 5 AÑOS
GIN BOMBAY SAPPHIRE
GIN BEEFEATER
VODKA ABSOLUT
VODKA PREMIUM
RON PREMIUM

OPCIÓN DE CÓCTEL A ELEGIR EN BARRA LIBRE: MOJITO, CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

Barra libre 25 € / persona / 2 h
Hora extra 15 € / persona / hora

Manten Perasategui