

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 85 €, 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) 850 €
(Máximo hasta 02h de la madrugada, hora extra Dj 300 €) -
- **Barra Libre** - durante 2 horas desde 30 € / persona; hora extra 22 € / persona (para mínimo 50% de los comensales confirmados)
- **Reportaje Fotográfico** - avalado por la experiencia de Borrás Camps Fotógrafos, Andreu Fotograf, Aircali-
- **Ceremonia civil** Solicitar presupuesto

➔ *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 Posibilidad de realizar la prueba de menú en su domicilio particular para bodas de más de 60 invitados.
- **Invitación para 2 personas al Rte. Fonda España de Martín Berasategui** para celebrar vuestro primer aniversario de boda (mín. 60 invitados)

Depósito y forma de pago - En el momento de realizar la reserva se efectuará un previo depósito de 1500 €, 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

MENÚ BODA 1

Aperitivos...

Coca con virutas de jamón ibérico y tomate
Croquetas cremosas de jamón
Coca de escalibada con anchoa de La Escala
Tatin de manzana y foie con salsa de Oporto
Buñuelos de bacalao con all i oli de brasas
Langostinos en *panko*

Para empezar...

Bullabesa de cigala, ravioli de marisco, nube de nata avainillada e hinojo

Continuaremos...

Rape a la plancha con moluscos y cítricos

Pre postres...

Hojaldre de crema con fruta y helado de lima y albahaca

Tarta...

Sara

Debidas

Aguas minerales, cafés e infusiones
Vino blanco de nuestra bodega seleccionada
Vino tinto de nuestra bodega seleccionada
Cava de nuestra bodega seleccionada

85€

MENÚ BODA 2

Aperitivos...

Coca con virutas de jamón ibérico y tomate
Croquetas cremosas de jamón
Brandada de bacalao y tomate
Salmón marinado, mamia de pepino y su caviar
Mini hamburguesa *brie*, cebolla y mostaza
Langostinos en *panko*

Para empezar...

Ensalada de bacalao con licuado de tomate, jugo emulsionado de marisco, encurtidos y manzana verde

Continuaremos...

Presa ibérica y guiso de espinacas con jamón

Pre postres...

Sopa de frutos rojos, fresas, sorbete y bizcocho aireado de yogurt

Tarta...

Sacher

Bebidas

Aguas minerales, cafés e infusiones
Vino blanco de nuestra bodega seleccionada
Vino tinto de nuestra bodega seleccionada
Cava de nuestra bodega seleccionada

85€

MENÚ BODA 3

Aperitivos..

Coca con virutas de jamón ibérico y tomate
Croquetas cremosas de jamón
Mini canelón de rustido con bechamel de setas
Tartar de atún con emulsión de jamón
Brochetas de pollo marinado
Langostinos en *panko*

Para empezar...

Ensalada de bogavante con licuado de tomate, jugo emulsionado de marisco, encurtidos y manzana verde

Continuaremos...

Solomillo de ternera, mermelada de ceps, salsa de Oporto y parmentier de patata

Pre postres..

Sorbete de cítricos con espuma de cava

Tarta..

Massini

Bebidas

Aguas minerales, cafés e infusiones
Vino blanco de nuestra bodega seleccionada
Vino tinto de nuestra bodega seleccionada
Cava de nuestra bodega seleccionada

90€

Menú Infantil

Aperitivo

oOo

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

Barra Libre

OPCIÓN A

LICORERÍA

Pacharan
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 30 € / persona / 2 h
Hora extra 22 € / persona / hora

OPCIÓN B

LICORERÍA

Pacharan
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

Whiskey Jack Daniel's
Whiskey Ballantines
Whiskey 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 35 € / persona / 2 h
Hora extra 27 € / persona / hora

10% IVA incluido