

*Menús e  
información  
Bodas 2023*



**Buenos Aires**

JARDÍN - MIRADOR

# Bodas 2023

*Todos nuestros menús incluyen*

PRUEBA DE MENÚ PARA LOS NOVIOS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ COMPLETO

MINUTA PARA CADA INVITADO

SEATING A ELEGIR

CENTRO DE MESAS A ELEGIR

DECORACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL

EQUIPO DE MÚSICA

MANTELERÍA A ELEGIR

UNA PIEZA DE CRISTALERÍA TALLADA Y DE COLOR

BAJO PLATO

FUNDA A ELEGIR

SILLA A ELEGIR (+6'00€)

ORGANIZADOR DEL EVENTO

CÓRNER BEAUTY

MONITOR INFANTIL

1 HORA DE BARRA LIBRE

DISPONEMOS DE MENÚS VEGETARIANOS Y VEGANOS

DISPONEMOS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

PACK ESPECIAL

SILLA A ELEGIR

PLATO DE PAN

5 CUBIERTOS ESPECIALES

+15'00€

GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**

JARDÍN - MIRADOR

# Girasol

## CÓCTEL EN JARDÍN

5 APERITIVOS A ELEGIR DE LOS SIGUIENTES:

- CUCHARITA DE ENSALADILLA DE CANGREJO
- REJOS CON MAYONESA
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE
- NACHOS CON GUACAMOLE Y SALSA DE QUESO
- GAZPACHO DE SANDÍA
- CROQUETAS (3 SABORES A ELEGIR)
- BOCADITOS DE BACALAO
- TARTAleta GRATINADA RELLENA DE SETAS Y BACON

## SERVICIO DE BEBIDAS

CERVEZAS, REFRESCOS, MARTINI, VINOS BLANCO, TINTO Y ROSADO.

---

## ENTRANTES SERVIDOS EN MESA

BROCHETA DE QUESO MOZARELLA Y TOMATE SECO CON PESTO VERDE

JAMÓN DE RESERVA FILETEADO A CUCHILLO

CORAZONES DE ALCACHOFA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE FOIE Y CHIPS DE JAMÓN

PRESA IBÉRICA CON SALSA YAKITORI SOBRE PURÉ DE PATATA TRUFADA

LAGONSOTINOS COCIDOS CON SALSA ROSA

SORBETE DE MANZANA Y KIWI

---

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CARRILLERAS CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO

ASADO DE CORDERO AL HORNO

BACALAO A LA CAZUELA

SALMÓN A LA NARANJA

TODO ACOMPAÑADO CON SU GUARNICIÓN

COPA DE SIDRA O CAVA

CAFÉ O INFUSIÓN

---

## TARTA NUPCIAL A ELEGIR

---

## BODEGA

VINO TINTO RIOJA O

RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO VERDEJO

REFRESCOS

CERVEZA

AGUA

1H DE BARRA LIBRE INCLUIDA.

PRIMERA MARCAS, VASO ANCHO, COPAS, ETC.

---

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR

# Tulipán

## CÓCTEL EN JARDÍN

5 APERITIVOS A ELEGIR DE LOS SIGUIENTES:

- CUCHARITA DE ENSALADILLA DE CANGREJO
- CUCHARITA DE GULAS AL AJILLO
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE
- PIRULETA DE FOIE CON FRAMBUESA
- CREMA DE MELÓN
- VASITO DE VICHYSOISSE
- CROQUETAS (3 SABORES A ELEGIR)
- TARTAleta GRATINADA RELLENA DE SETAS Y BACON

## SERVICIO DE BEBIDAS

CERVEZAS, REFRESCOS, MARTINI, VINOS BLANCO, TINTO Y ROSADO.

---

## ENTRANTES SERVIDOS EN MESA

COCA A LA PALA CON ESPENCAT DE PIMIENTO, BERENJENA, CEBOLLA Y CAPELLÁN

SURTIDO DE IBÉRICOS: CAÑA DE LOMO, SALCHICHÓN Y CHORIZO

QUESO FRESCO DE CABRA A LA PLANCHA CON SALMOREJO Y MOJAMA DE ATÚN

ZAMBURIÑAS AL HORNO CON PERLA DE GRANADA

GAMBA ROJA Y QUISQUILLA HERVIDA

SORBETE DE LIMÓN

---

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CARRILLERAS CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO

CONFIT DE PATO EN SU JUGO

BACALAO A LA CAZUELA

LUBINA AL CAVA

TODO ACOMPAÑADO CON SU GUARNICIÓN

---

## TARTA NUPCIAL A ELEGIR

COPA DE SIDRA O CAVA

CAFÉ O INFUSIÓN

---

## BODEGA

VINO TINTO RIOJA O

RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO VERDEJO

REFRESCOS

CERVEZA

AGUA

1H DE BARRA LIBRE INCLUIDA.

PRIMERA MARCAS, VASO ANCHO, COPAS, ETC.

---

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR



# Orquidea

## CÓCTEL EN JARDÍN

4 APERITIVOS A ELEGIR DE LOS SIGUIENTES:

- CUCHARITA DE ENSALADILLA DE CANGREJO
- CUCHARITA DE GULAS AL AJILLO
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE
- PIRULETA DE FOIE CON FRAMBUESA
- CREMA DE MELÓN
- SALMOREJO
- CROQUETAS (3 SABORES A ELEGIR)
- TARDALETA GRATINADA RELLENA DE SETAS Y BACON

## MESA DE QUESOS

CURADO, SEMICURADO, ROMERO, GOUDA, PARMESANO, CABRA, VINO, GUINDILLA, ETC...

## SERVICIO DE BEBIDAS

CERVEZAS, REFRESCOS, MARTINI, VINOS BLANCO, TINTO Y ROSADO.

---

## ENTRANTES SERVIDOS EN MESA

PAN TOSTADO Y TOMATE CONFITADO CON VENTRESCA DE ATÚN

JAMÓN DE CEBO FILETEADO A CUCHILLO

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE CON BROTES TIERNOS ALIÑADO CON LIMA

PATA DE PULPO CON PARMENTIER Y PIMENTÓN DE LA VERA

GAMBA ROJA A LA PLANCHA

SORBETE DE MANZANA Y KIWI

---

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CODILLO DE CERDO ASADO EN SU JUGO

ENTRECOT DE TERNERA CON SALSA DE OPORTO, 3 PIMIENTAS O QUESO AZUL

BACALAO GRATINADO CON SUAVE ALIOLI

SALMÓN A LA NARANJA

TODO ACOMPAÑADO CON SU GUARNICIÓN

---

## TARTA NUPCIAL A ELEGIR

COPA DE SIDRA O CAVA

CAFÉ O INFUSIÓN

---

## BODEGA

VINO TINTO RIOJA O

RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO VERDEJO

REFRESCOS

CERVEZA

AGUA

1H DE BARRA LIBRE INCLUIDA.

PRIMERA MARCAS, VASO ANCHO, COPAS, ETC.

---

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR

# Margarita

## CÓCTEL EN JARDÍN

4 APERITIVOS A ELEGIR DE LOS SIGUIENTES:

- CUCHARITA DE ENSALADILLA DE CANGREJO
- CUCHARITA DE GULAS AL AJILLO
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE
- PIRULETA DE FOIE CON FRAMBUESA
- VASITOS DE VICHYSOISSE
- GAZPACHO DE SANDÍA
- GYOZAS CON Salsa DE SOJA
- BROCHETA DE POLLO CON Salsa YAKITORI

## MESA DE QUESOS

CURADO, SEMICURADO, ROMERO, GOUDA, PARMESANO, CABRA, VINO, GUINDILLA, ETC...

## SERVICIO DE BEBIDAS

CERVEZAS, REFRESCOS, MARTINI, VINOS BLANCO, TINTO Y ROSADO.

---

## ENTRANTES SERVIDOS EN MESA

CATALANA CON PAN DE CRISTAL Y HELADO DE ACEITE DE OLIVA  
JAMÓN DE IBÉRICO FILETEADO A CUCHILLO Y CAÑA DE LOMO DE BELLOTA  
HOJALDRE DE FOIE Y COMPOTA DE MANGO CON CANÓNICOS Y TOMATE CHERRY  
TARTAR DE ATÚN MARINADO CON SOJA, AGUACATE Y BROTES VERDES  
VIEIRA GRATINADO AL HORNO  
MARISCO INDIVIDUAL  
GAMBA ROJA, QUISQUILLA Y CIGALA HERVIDA

SORBETE DE MANZANA Y KIWI

---

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CHUELTAS DE CORDERO A LA BRASA  
ENTRECOT DE TERNERA CON Salsa DE OPORTO, 3 PIMIENTAS O QUESO AZUL  
MERLUZA A LA VASCA  
LUBINA AL CAVA  
TODO ACOMPAÑADO CON SU GUARNICIÓN

---

## TARTA NUPCIAL A ELEGIR

COPA DE SIDRA O CAVA  
CAFÉ O INFUSIÓN

---

## BODEGA

VINO TINTO RIOJA O  
RIBERA DEL DUERO  
VINO BLANCO VERDEJO

REFRESCOS  
CERVEZA  
AGUA

1H DE BARRA LIBRE INCLUIDA.  
PRIMERA MARCAS, VASO ANCHO, COPAS, ETC.

---

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR

# Hortensia

## CÓCTEL EN JARDÍN

- CUCHARITAS DE ENSALADILLA DE CANGREJO, GULAS AL AJILLO, SALPICÓN, QUESO CREMA CON NUECES, ETC.
- VASITOS DE VICHYSOISSE, CREMA DE MELÓN, GAZPACHO DE SANDÍA, CREMA DE CALABACÍN, ETC...
- TARTALETAS RELLENAS DE SETAS Y BACON, VERDURAS, FOIE GRAS, ETC...
- PIRULETA DE FOIE CON FRAMBUESA
- BOMBÓN DE FOIE CON CHOCOLATE
- CROQUETAS VARIADAS

## MESA DE QUESOS

CURADO, SEMICURADO, ROMERO, GOUDA, PARMESANO, CABRA, VINO, GUINDILLA, ETC...

## ESTACIÓN DE JAMÓN AL CORTE

JAMÓN DE CEBO Y CORTADOR  
A LA VISTA

## ESTACIÓN DE IBÉRICOS

SALCHICHÓN, CAÑA DE LOMO, CHORIZO, EMBUTIDOS DE PINOSO, ETC...

## SHOW COOKING

BROCHETAS, PINCHOS,  
TOSTAS DE HUEVO DE CODORNIZ, ETC...

## SERVICIO DE BEBIDAS

CERVEZAS, REFRESCOS, MARTINI, VINOS BLANCO, TINTO  
Y ROSADO.

---

## ENTRANTES SERVIDOS EN MESA

ENSALADA DE BROTES VERDES, JAMÓN DE PATO, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE MOSTAZA  
GAMBA ROJA, QUISQUILLA, Y CIGALA, COCIDA

SORBETE DE MANZANA Y KIWI

---

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CARRILLADA

ENTRECOT DE TERNERA CON SALSAS DE OPORTO, 3 PIMIENTAS O QUESO AZUL

SALMÓN A LA NARANJA

COLAS DE RAPE A LA MARINERA

TODO ACOMPAÑADO CON SU GUARNICIÓN

---

## TARTA NUPCIAL A ELEGIR

COPA DE SIDRA O CAVA  
CAFÉ O INFUSIÓN

---

## BODEGA

VINO TINTO RIOJA O

RIBERA DEL DUERO

VINO BLANCO VERDEJO

REFRESCOS

CERVEZA

AGUA

1H DE BARRA LIBRE INCLUIDA.

PRIMERA MARCAS, VASO ANCHO, COPAS, ETC.

---

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR

# Menú Infantil

## Entrantes

SNACKS VARIADOS

JAMÓN DE BODEGA FILETEADO A CUCHILLO

FINGERS DE QUESO Y TIRAS DE POLLO CON SALSA BARBACOA

CALAMARES A LA ROMANA

## Plato principal a elegir

SOPA DE FIDEOS

HAMBURGUESA DE POLLO

PECHUGA DE POLLO EMPANADA

LONGANIZA

EMPERADOR

TODO VA ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y KETCHUP

## Postre

HELADO

## tarta

SABOR A ELEGIR

## Bodega

ZUMOS

REFRESCOS

AGUA

ZONA INFANTIL CON MONITOR DURANTE 3H

GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR



# Mesas Buffet

## MESA DE QUESOS

- DE OVEJA CURADO
- BRIE
- PARMESANO
- DE CABRA
- DE VINO
- GUINDILLA
- CURADO AL ROMERO
- ROQUEFORT
- TRUFA
- GOUDA
- TOMATE
- ALBAHACA
- SEMI CURADO
- FRESCO CON MEMBRILLO
- CON PIÑA
- CERVEZA

MERMELADAS, FRUTOS SECOS, GRISINIS, TOSTADAS, ETC

## ESTACIÓN DE JAMÓN

- CORTADOR DE JAMÓN
- JAMÓN DE RESERVA
- JAMÓN DE DE CEBO
- JAMÓN IBÉRICO

## ESTACIÓN DE EMBUTIDOS

- SALCHICHÓN IBÉRICO
  - CAÑA DE LOMO IBÉRICO
  - CHORIZO IBÉRICO
  - EMBUTIDOS DE PINOSO
- PANECILLOS, ACEITE, REGAÑÁS, ETC...

## SHOW COOKING

- BROCHETAS DE POLLO AL CURRY
- BROCHETAS DE POLLO YAKITORI
- BOCHETAS 3 EMBUTIDOS
- TOSTAS DE SOBRASADA CON HUEVO
- DE CODORNIZ
- ETC

## ESTACIÓN DE CERVEZAS

- 4 VARIETADES
- 100 BOTELLINES

## ESTACIÓN DE BIENVENIDA

- 30 BOTELLINES DE AGUA
- 1 BIDÓN DE LIMONADA
- 1 BIDÓN DE MENTA CON CÍTRICOS

## BARRA LIBRE INCLUIDA.

PRIMERA MARCAS, VASO ANCHO, COPAS, ETC.

## RESOPÓN

- MINI BURGERS
- MINI PIZZAS
- MINI PERRITOS
- PATATAS FRITAS
- MINI EMPANADILLAS

## RINCÓN DEL ARROZ

- 50 CONOS DE ARROZ

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR

# Confeciona tu menú

## Entrantes

---

---

---

---

---

---

---

## Sorbete

---

## Plato principal a elegir

### CARNE

---

---

### PESCADO

---

---

TODO ACOMPAÑADO CON GUARNICIÓN.

POSTRE

TARTA SABOR A ELEGIR

---

COPA DE SIDRA O CAVA    CAFÉ O INFUSIÓN

## Bodega

VINO TINTO RIOJA O RIBERA DE DUERO, ROSADO Y BLANCO VERDEJO,  
REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA

### GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR

# Crea tu menú

## ENTRANTES FRÍOS

JAMÓN DE BODEGA CORTADO A CUCHILLO  
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO  
CAÑA DE LOMO IBÉRICO  
SALCHICHÓN IBÉRICO, CHORIZO IBÉRICO Y CAÑA DE LOMO,  
CARPACCIO DE BUEY A LA PARMESANO CON ACEITE DE TRUFA  
LOMO DE ORZA CON ALIOLI  
LACÓN ALIÑADO CON TROCITOS DE PIÑA  
QUESO CURADO, SEMI-CURADO, DE UNTAR Y MOUSSE DE PATO  
QUESO AL ROMERO, PARMESANO, BRIE Y RULO DE CABRA  
QUESO GRUYERE, CURADO, SOBRASADA Y PATÉ DE PIMIENTA  
TABLA DE CREMAS DE UNTAR  
QUESO FRESCO CON DULCE DE MEMBRILLO  
QUESO FRESCO CON SALMOREJO Y MOJAMA  
SARDINA AHUMADA CON QUESO FRESCO EN CAMA DE TOMATE NATURAL  
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y BACALAO MACERADO  
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE ALIÑADO CON LIMA  
TARTAR DE ATÚN CON MANGO Y SALSA DE SOJA  
DADOS DE TOMATE CON CON SALAZÓN Y CAPELLÁN  
ENSALADILLA DE MERLUZA  
ENSALADILLA DE FRUTOS DEL MAR  
ENSALADILLA DE LANGOSTINO Y ALGA WAKAME  
BROCHETA DE QUESO MOZARELLA Y TOMATE SECO CON PESTO VERDE  
COCA A LA PALA ESCALIVADA CON CAPELLÁN  
COCA A LA PALA CON TOMATE NATURAL Y ATÚN

## ENTRANTES CALIENTES

MOUSSE DE PATO TEMPLADO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ Y RULO DE CABRA  
CAMELIZADO  
LINGOTE DE MOUSE CON FRUTOS ROJOS  
HOJALDRE DE FOIE Y MANGO CON CANÓNICOS Y TOMATE CHERRY  
HOJALDRE DE PULARDA, FOIE Y COMPOTA DE MANZANA CON CANÓNICOS Y TOMATE  
CHERRY  
ANCHOA SOBRE CAMA DE QUESO FRESCO A LA PLANCHA CON TOMATE  
QUESO PROVOLONE CON HIERBAS PROVENZALES Y TOMATE  
QUICHÉ A LA CARBONARA  
QUICHÉ DE VERDURAS  
REVUELTO DE AJETES Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON VIRUTAS DE JAMÓN  
PIMIENTOS DE PADRÓN CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO DE CODORNIZ  
PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN DE LA VERA  
PULPO GRATINADO CON CREMA DE ALIOLI SOBRE CAMA DE PATATA  
PATA DE PULPO AL HORNO CON PIMENTÓN DE LA VERA Y PURÉ DE PATATA  
NIDO DE GULAS EN CAMA DE PATATA Y HUEVO DE CODORNIZ  
GULAS REHOGADAS CON VERDURITAS  
TOSTA DE CARRILLERA CONFITADA CON HUEVO DE CODORNIZ  
CHAMPIÑÓN RELLENO CON JAMÓN  
CHAMPIÑÓN AL PROVENZAL CON JAMÓN Y PIMIENTO VERDE  
PARRILLADA DE VERDURAS  
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CARNE  
HONGOS SALTEADOS CON GAMBITAS  
COCA A LA PALA CON ESCALIVADA Y CAPELLAN  
PRESA IBÉRICA CON SALSA TERIYAKI Y PURÉ DE PATATA TRUFADA  
GYOZAS RELLENAS CON SALSA DE SOJA  
BROCHETA DE POLLO CON SALSA YAKITORI  
CORAZÓN DE ALCACHOFA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE FOIE Y CHIPS DE JAMÓN  
CORAZÓN DE ALCACHOFA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA QUESO ROQUEFORT

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.

## MARISCOS

SEPIA A LA PLANCHA  
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA  
CALAMARCITOS A LA RIOJANA  
PEROLES DE GAMBA AL AJILLO  
ROLLITO DE BOGAVANTE CON SALSA DE MARISCO  
ZAMBURIÑAS A LA FINAS HIERBAS  
ZAMBURIÑAS CON PERLA DE GRANADA  
ALMEJAS A LA MARINERA  
LANGOSTINOS COCIDOS  
QUISQUILLA DE LA BAHÍA COCIDA  
CÍGALAS COCIDAS  
GAMBA ROJA COCIDA  
LANGOSTINOS A LA PLANCHA  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA  
NAVAJAS A LA PLANCHA  
CÍGALAS A LA PLANCHA  
BOGAVANTE COCIDO  
CANAILLAS  
BÍGAROS  
OSTRAS  
PERCEBES  
CARPACCIO DE PULPO  
CARPACCIO DE GAMBA  
VIEIRA GRATINADA

## FRITURAS

PIRUETAS DE GAMBA  
TORTILLAS DE CAMARÓN  
CAMELOS DE SALMÓN  
SAQUITOS DE BACALAO  
CROQUETAS DE JAMÓN  
CROQUETAS DE BOGAVANTE  
CROQUETAS DE BULETUS Y TRUFA  
CROQUETA DE ESPINACAS  
CROQUETAS DE COCHINILLO Y MANZANA CONFITADA  
CROQUETAS DE CHIPIRÓN EN SU TINTA  
CROQUETAS DE GAMBA  
CROQUETAS DE PULPO  
BUÑUELOS DE BACALAO  
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS FRITOS  
GAMBITAS REBOZADAS  
CALAMARES A LA ROMANA  
TIGRES RELLENOS  
PUNTILLITA  
QUESO FRITO ENVUELTO EN BACON  
DELICIAS DE ELCHE CON BACON  
BOQUERÓN FRITO  
TORTAS DE CAMARÓN CON GULAS CRUJIENTES Y GUACAMOLE



**Buenos Aires**

JARDÍN - MIRADOR

# Crea tu menú

## ENSALADAS

MEZCLUM DE LECHUGAS CON POLLO TEMPLADO A LAS FINAS HIERBAS  
ENSALADA DE ENDIVIAS Y AHUMADOS  
ENSALADA CESAR CON POLLO CRUJIENTE  
ENSALADA MURCIANA  
ENSALADA MEDITERRÁNEA  
BARQUITA DE LECHUGA CON VARIADO DE AHUMADOS  
ENSALADA DE BROTES VERDES CON QUESO DE CABRA, FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA

## SORBETES

LIMÓN  
MANAZA Y KIWI  
MANDARINA  
PIÑA

## PRIMER PLATOS INDIVIDUALES

RELLENO  
CONSOME  
SOPA CUBIERTA  
GAZPACHO ANDALUZ  
VIEIRA GRATINADA  
LANGOSTINO COCIDO, QUISQUILLA DE LA BAHÍA COCIDA Y GAMBA ROJA COCIDA  
CÍGALA COCIDA, QUISQUILLA COPIA Y GAMBA ROJA COCIDA

## POSTRES

BROCHETA DE FRUTA NATURAL CON TULIPA DE HELADO  
BROCHETA DE FRUTA NATURAL CON PROFIEROL CON CHOCOLATE CALIENTE  
BROCHETA DE FRUTA NATURAL Y MILHOJA DE CREMA  
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO  
MOUSSE DE MANDARINA  
BANDEJAS DE FRUTA NATURAL AL CENTRO  
TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS  
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y OREO CON HELADO

## PLATOS PRINCIPALES

### CARNES

CARRILLADA CON REDUCCIÓN DE VINO TINTO  
CODILLO DE CERDO AL HORNO  
ASADO DE CORDERO  
CONFIT DE PATO CON Salsa de cítricos  
CHULETAS DE CORDERO  
SOLOMILLO IBÉRICO DE CERDO CON Salsa pimienta, Roquefort o Oporto  
SOLOMILLO DE CERDO CON JAMÓN  
ENTRECOT DE TERNERA CON Salsa pimienta, Roquefort o Oporto  
CHULETON DE LECHAL  
CHULETÓN DEL PIRINEO  
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA  
PIERNA DE CABRITO AL HORNO  
PRESA IBÉRICA  
SECRETO IBÉRICO  
MAGRET DE PATO EN SU JUGO  
CODILLO DE CERDO ASADO EN SU JUGO

### TARTAS

NATA Y TRUFA  
MOKA Y CHOCOLATE  
TRES CHOCOLATES  
SAN MARCOS  
TURRÓN  
MERENGUE

## PESCADOS

SALMÓN A LA PLANCHA  
SALMÓN A LA NARANJA  
LUBINA EN SU JUGO  
LUBINA AL CAVA  
BACALAO A LA CAZUELA  
BACALAO GRATINADO CON CREMA DE ALIOLI  
MERLUZA A LA VASCA  
ATÚN A LA PLANCHA  
EMPERADOR A LA PLANCHA  
MERLUZA A LA VASCA  
COLAS DE RAPE A LA MARINERA  
DORADA EN SU JUGO  
PESCADILLA A LA PLANCHA

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.  
LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%  
Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.



**Buenos Aires**  
JARDÍN - MIRADOR



# Bodas 2023

ESTIMADOS CLIENTES,

EN NOMBRE DE TODO EL EQUIPO NOS GUSTARÍA DARLES LA ENHORABUENA Y AGRADECERLES QUE SE HAYAN PUESTO EN CONTACTO CON NOSOTROS PARA LA CELEBRACIÓN DE SU BODA.

JARDÍN MIRADOR BUENOS AIRES DESTACA POR ESTAR SITUADO A LAS FALDAS DE LA SIERRA DEL CABALLO Y CON LAS MEJORES VISTAS A LA VILLA DE PETRER.

EN NUESTROS JARDINES PODEMOS CELEBRAR CUALQUIER TIPO DE EVENTO, PERMITIENDO A NUESTROS INVITADOS SABOREAR NUESTROS PLATOS TÍPICOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL Y DISFRUTAR DE UN ENTONO CON ENCANTO.

SI POR ALGO NOS GUSTA DESTACAR ES POR QUE CADA EVENTO QUE HACEMOS SEA ALGO ÚNICO Y PERSONALIZADO, OFRECIENDO A NUESTROS CLIENTES UNA AMPLIA GAMA DE SERVICIOS A CARGO DE UN EQUIPO DE PROFESIONALES QUE HARÁN QUE ESE DÍA SEA INOLVIDABLE.

A CONTINUACIÓN LES ADJUNTAMOS UN DOSSIER EN EL QUE FIGURA TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA SU EVENTO. EN CASO DE CUALQUIER DUDA NOS PONEMOS A SU DISPOSICIÓN PARA ATENDERLES GUSTOSAMENTE.

ESPERAMOS PODER VERLES MUY PRONTO.

## GRACIAS POR SU VISITA

SE ABONARÁN 500€ PARA HACER EFECTIVA LA RESERVA.

LA SEMANA DEL BANQUETE SE ABONARÁ EL 50%

Y AL FINALIZAR EL MISMO, EL RESTANTE.

