

Menús Boda 2016







































Leyenda de información sobre alergias alimentarias



Aperitivos

Se elegirán 5 opciones de las que serviremos 3 unidades de cada uno.

-   Triángulo de huevo de codorniz y sobrasada payesa
-  Chupito de gazpacho andaluz
-  Chupito de gazpacho de melón
-   Bombas de queso
-   Croquetas caseras de jamon iberico
-  Muslitos de codorniz en escabeche de naranja
-   Puntillitas fritas
-  Pato glaseado con crudite y Hoy-Sin
-  Bacalao confitado con naranja y berros
-  Brocheta de cherry, Feta con Tzatziki
-  Crema fria de zanahoria, leche de coco y pistacho
-  Chupa-Chup de sobrasada con miel
-   Chupa-Chup de queso de cabra frito en costra de frutos secos y reduccion de vino tinto
-   Salpicón de pulpo y marisco
-   Mejillones Gratinados con suave "All i Oli" y almendras gratinadas
-  Cucharita de langostinos en cebiche
-  Mini hamburguesas con cebolla caramelizada
-    Tosta de salmon ahumado con crema de hierbas y huevos de pez volador
-  Gambas con salsa thai
-   Bombon de foie con mango y escamas de sal
-  Pulpo asado con cremoso de patata y aceite de pimenton ahumado
-   Tartar de salmón estilo asiático
-   Galleta salada con escalibada y "Peix-Sec" de Formentera
-  Canelón de aguacate y buey de mar

En Opcion: Jamón Ibérico Bellota Montanera (Certificado) 69,00€/kg
Cortador Jamón: 218,00€

Servicio de Bebidas en el Aperitivo

Cocktail de Cava con Fresas, Cava, Vinos Blanco, Rosado y Tinto

(De la elección en el menú)

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral con y sin Gas, Vermuts




PRECIO POR PERSONA INCLUYENDO LA BEBIDA 48,00 € Por persona. IVA Incluido.

Entrantes y Primeros

   Ajoblanco de Coco con virutas de Salmón y perlas de Módena	20,00 €
   Crema fina de Bogavante	25,00 €
  Ensalada de tomate ibicenco, cebolla roja y camembert frito al aceite de vainilla	20,00 €
 Ensalada Payesa con "Peix Sec" de Formentera y tomate confitado al Romero	22,00 €
  Tartar de Aguacate con Tofu y Langostinos	22,00 €
 Ensalada de Queso de Cabra con crema de yogurt y jamón de pato	23,50 €
   Cola de Bogavante sobre vinagreta de soja y bouquet de ensalada con esencia de ostras	30,50 €
Carpaccio de Ternera con láminas de champiñones, cebolla y ajo frito con vinagreta de Yuzu.	23,00 €
   Pencas de Acelgas rellenas de Txangurro en Salsa Mújol	24,00 €
 Terrina de Atún y Foie en salsa de escabeche	26,00 €
  Bolsita de puerros confitados con queso cremoso y langostinos	22,00 €
 Tartar de Gambas con su caldo concentrado	24,50 €
 Vieira a la Sartén sobre crema de azafrán	26,90 €











IVA Incluido

Pescados y Mariscos

  	Suquet de Rape con cigalas y Almejas	33,00 €
 	Milhojas de Rape y Jamón Ibérico con gamba roja del Mediterráneo y verduritas de temporada	35,00 €
	Suprema de lubina asada al aroma de azafrán sobre verduritas salteadas	28,00 €
	Bogavante al ajillo con patatas paja	36,00 €
  	Brocheta de vieira, gamba roja y rape con salsa romesco	34,50 €
   	Bacalao confitado con puré de calabaza anisado ensalada de Algas y crujiente de remolacha	29,00 €
  	Lomo de Rotja con su arroz a banda y salsa de Bullit de Peix.	39,00 €
 	Tronco de Mero con jugo de Mencía y puré de patata ahumado	31,00 €
  	Gallo de San Pedro con salsa de jamón ibérico Costrones de pan y pulpa de tomate	39,00 €
 	Suprema de Dorada con muselina de pimientos y compota de Tomate a la menta	28,00 €
  	Rodaballo en salsa de Almendras ibicencas Verduritas vapor	34,00 €







IVA Incluido

Carnes

 	Pechuga de pularda rellena de queso de cabra, espinacas y piñones con cebolla caramelizada.	30,00 €
	Solomillo de cerdo Ibérico acompañado de salsa Idiazábal, Cebolla confitada y puré de mazorca	31,00 €
	Carré de cordero con crema de limón	28,00 €
	Cochinillo en texturas con su crujiente, puré de patatas y reducción de Pedro Ximenez	29,90 €
	Pluma Ibérica con salmorejo cordobés	26,00 €
	Carrilladas de Cerdo Ibérico trufadas con peras al Oporto Puré de boniato	27,00 €
	Magret de Pato sobres cristal de frutos rojos y castañas glaseadas	36,00 €
	Solomillo de ternera con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez, Patata roja confitada y crujiente de tomillo	43,00 €
 	Solomillo de Buey braseado con Foie Grass de pato a la plancha, Manzanas caramelizadas y salsa de boletus edulis.	45,00 €

IVA Incluido

Vegetarianos

 	Ajoblanco de coco con Pecanas caramelizadas	19,00 €
	Carpaccio de calabacín con Quinoa germinada, aguacate y brotes.	23,00 €
	Tabulé de Quinoa sobre cama de pepino y Tzatziki.	22,00 €
  	Falso risotto de Bulgur con Shiitake y aceite de trufa	22,00 €
	Tofu a la plancha sobre crema de lemon-grass y Gochujang	19,00 €
	Seitán con salsa ahumada y arroz meloso de verduras	19,00 €

IVA Incluido

Tartas

-     **1.- Verano:** Bizcocho de almendras, mousseline de vainilla con trocitos de melocotón y recubierta de nappage frambuesa.
-    **2.- Ópera:** Finas capas de bizcocho enbebido en café, crema de café, ganache chocolate y cobertura de chocolate negro.
-     **3.- Royal:** Bizcocho de chocolate salsa de chocolate, praliné crujiente, de avellanas y mousse de chocolate blanco con canela.
-    **4.- Selva Negra:** Bizcocho de chocolate, confitura de frambuesa mousse de chocolate, griottes al kirsch y nata.
-    **5.- Crunch:** Bizcocho de chocolate, salsa de chocolate cereales crujientes y una mousse de chocolate con praliné.
-    **6.- Citronelle:** Bizcocho de almendras, crema de limón, nata y sirope de albaricoque y fruta de la pasión.
-    **7.- Tiramisú:** Bizcocho embebido en café, licor amaretto y mousse de queso mascarpone.
-    **8.- Thaití:** Bizcocho de almendra con limón, mousse de fruta de la pasión y mango, fina capa de mousse de toffe y una bavaroise vainilla bourbon.
-    **9.- Tres Chocolates:** Mousse de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro con salsa de chocolate y bizcocho de chocolate.
-     **10.- Tartaletas:** fruta fresca, fresas y frutos rojos, crema tostada con piñones y almendras, crema de limón con confitura de frutos rojos, manzana con almendras pasas.
-    **11.- Black:** bizcocho de chocolate, salsa chocolate, mousse de chocolate y cobertura chocolate negro.
-     **12.- Vasos Kova:**
Madarín: pudding, pure de frambuesa y mousse de mandarina
Cheescake: bizcocho de almendras, mezcla de frutos rojos y mousse de queso mascarpone.

Todas estas tartas tienen un precio de 10,50 € excepto tartaletas (núm. 10) y vasos kova en sus dos sabores (núm. 12) cuyo precio es de 12,00 € en ambos casos. IVA Incluido.

Sorbetes

LIMON
MANDARINA
FRESA
FRAMBUESA
FRUTAS DEL BOSQUE
PIÑA
MELON
LIMONCELLO
MELOCOTON
MANGO
MANZANA
POMELO ROSA

Precio por persona: 4,00 €

MOJITO
PIÑA COLADA

Precio por persona: 5,50 €

Vinos, Cavas y Champagnes

Gama Bronce

Blancos:

- 🍷 La Charla Verdejo
- 🍷 Leira Albariño
- 🍷 Aura Verdejo
- 🍷 Raimat Terra Chardonay 100% ecológico
- 🍷 Can Rich Vinos de la Tierra

Tintos:

- 🍷 Tintos
- 🍷 Azpilicueta Crianza Rioja
- 🍷 Legaris Roble Ribera del Duero
- 🍷 El Píspa Montsant

Cavas:

- 🍷 Ferriol Brut Nature
- 🍷 Anna Blanc de Blancs
- 🍷 Parxet Brut

Agua mineral sin gas: Numen
Agua mineral con gas: Perrier

Precio por comensal: **27,00 € IVA incluido**

Gama Plata

Blancos:

- 🍷 José Pariente Verdejo
- 🍷 José Pariente Sauvignon Blanc
- 🍷 Terras Gauda
- 🍷 Gramona Gessamí

Tintos:

- 🍷 La Montesa-Rioja
- 🍷 Hito-Ribera del Duero
- 🍷 Pradorey Crianza Ribera del Duero
- 🍷 Aquiana Mencía El Bierzo

Cavas:

- 🍷 Parxet Brut Nature
- 🍷 De Nit Cava Rosado
- 🍷 Gramona Imperial

Agua mineral sin gas: Numen
Agua mineral con gas: Perrier

Precio por comensal: **37,00 € IVA inc.**

Gama Oro

Blancos:

- 🍷 Godeval Cepas Viejas
- 🍷 Billaud Simon Chablis
- 🍷 Tollodouro

Tintos:

- 🍷 Remelluri Reserva
- 🍷 Pagos de los Capellanes

Cava:

- 🍷 Gramona Imperial De Nit (cava rosado)
- 🍷 Juve & Camps Reserva de Familia

Champagne:

- 🍷 Maurice Grumier
- 🍷 Moët & Chandon Imperial

Agua mineral sin gas: Numen
Agua mineral con gas: Perrier

Precio por comensal: **51,00 € IVA inc.**

Gama Platinum

Blancos:

- 🍷 Belondrade & Lurton
- 🍷 Billaud Simon Chablis
- 🍷 Sancerre

Tintos:

- 🍷 LaFou de Batea Terra Alta
- 🍷 Amaren Tempranillo Rioja
- 🍷 Hacienda Monasterio Ribera del Duero

Cava:

- 🍷 Gramona Argent
- 🍷 Gramona Argent Rosat

Champagne:

- 🍷 Moët & Chandon Imperial
- 🍷 Perrier Jouet Grand Brut

Agua mineral sin gas: Numen
Agua mineral con gas: Perrier

Precio por comensal: **73,00 € IVA inc.**

CONDICIONADO BÁSICO PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS SES ROQUES RESTAURANT & EVENTS

1. Reservas:

- 1.1 Las reservas para la celebración de eventos, se realizarán de forma escrita mediante correo electrónico de confirmación.
- 1.2 La reserva no será firme hasta el ingreso en cuenta del importe correspondiente a la reserva y el posterior envío de la confirmación por correo electrónico de la misma.
- 1.3 El importe abonado en concepto de reserva de fecha, en ningún caso será abonado si se produce cancelación de la misma.

2. Exclusividad:

- 2.1 Estaremos encantados de ofrecerle el servicio de exclusividad, no obstante el número mínimo requerido deberá ser a partir de 65 invitados adultos. Un número menor de comensales, deberíamos acomodarlo en alguna de nuestras terrazas pero sin disponer de uso exclusivo del establecimiento
No obstante en los meses de abril, mayo y octubre estudiaremos cada caso individualmente.

3. Número de invitados y cierres de números:

- 3.1 En el momento de efectuar la reserva en firme, necesitaremos saber el número de invitados previsto. Éste número no podrá variar en menos de un 15% del número final el día del evento.
- 3.2 Diez días antes del evento deberemos dar por cerrado el número de invitados, y al menos cuatro días antes deberá estar ingresado en nuestra cuenta bancaria el importe final del evento.

4. Alimentos y bebidas:

- 4.1 Es responsabilidad del restaurante el servicio de alimentos y bebidas para el evento. En consecuencia, no serán admitidos alimentos o bebidas no suministrados por nosotros. Tampoco el pago por descorche.

5. Horarios:

- 5.1 Los horarios de llegada de los invitados, así como de la celebración del evento, deberemos acordarlos en función de nuestras posibilidades del servicio y las restricciones que tiene nuestro establecimiento.
- 5.2 Agradeceremos su colaboración en el estricto cumplimiento de los horarios previstos, los retrasos, nos causan importantes quebrantos en nuestra planificación y costes previstos.

6. Nuestros servicios:

- 6.1 Mesas rectangulares, redondas o cuadradas con lencería blanca para el servicio del evento. (Manteles, Cubres y Servilletas)
- 6.2 Cubertería, cristalería, vajilla según nuestro stock.
- 6.3 Sillas. (No incluyen fundas blancas cuyo precio es de 5,00 € por unidad más IVA)
- 6.4 No incluimos: decoración en mesas o restaurante, o servicio de disc jockey, floristerías o cualquier servicio extra ajeno a los propios de restauración. No obstante, les facilitaremos información sobre los profesionales que habitualmente colaboran con nosotros si los deseáis.

7. Nuestra oferta de menús:

- 7.1 Ofrecemos una extensa gama de opciones en nuestro dossier de menús. De él, deberemos elegir:
 - Aperitivos, según detalle. Seleccionaremos cinco opciones por comensal de las que serviremos tres unidades de cada una de las elegidas.
 - De todas las opciones de menú que ofrecemos, se deberán elegir al menos dos platos que conformarán el menú principal. Pero también pueden ser tres.
 - Disponemos de una extensa oferta de tartas nupciales elaboradas por los mejores pasteleros.
- 7.2 Nuestro servicio de bodega, ofrecemos una selección de vinos, cavas y champagnes en opción, agrupados en distintas categorías y precios. El conjunto de bodega, tiene un precio asignado por el total del consumo durante el evento. El servicio de bodega es de media botella de vino por cada comensal adulto.

8. Tarifas menús.

- 8.1 Nuestras tarifas vienen detalladas en cada uno de los platos que os ofrecemos. La suma del conjunto de opciones elegidas finalmente por los novios, será el importe final del evento.
- 8.2 Disponemos de menús especiales para los niños menores de 10 años. El precio de cada menú infantil será de 35,00 € más el correspondiente IVA.
- 8.3 Disponemos un menú para todo el personal contratado por los organizadores profesionales cuyo precio será de 40,00 € más IVA por persona.
- 8.4 Barra libre. El cargo quedará según detalle:

Servicio dos horas:	16,00 € + IVA por hora y adulto.
Servicio tres horas:	12,00 € + IVA por hora y adulto.
Servicio cuatro horas:	11,00 € + IVA por hora y adulto.
Servicio cinco horas o más:	10,00 € + IVA por hora y adulto.

9. Tarifas especiales.

- 9.1 Todos los eventos cuya fecha de celebración estén en los meses de mayo y octubre disfrutaran de un descuento de un 5%. Abril se aplicará descuento de 15%. **Las ofertas no son acumulables.**
- 9.2 Aquellas celebraciones cuya fecha no sean sábado y domingo. Incluso en los meses de junio y septiembre disfrutarán de una reducción del 5% sobre el precio final. **Las ofertas no son acumulables.**
- 9.3 Sentimos no poder admitir eventos durante los meses de julio y agosto.

