

Menus Boda



Aperitivos

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

- Brocheta de mozzarella de búfala, tomate cherry y menta
- Chupito de gazpacho andaluz
- Chupito de gazpacho de sandía
- Bomba de queso
- Croquetitas caseras de jamón Ibérico
- Croquetitas caseras de Txangurro
- Tosta de berenjena asada con "Peix Sec" de Formentera
- Chupa – Chup de sobrasada con miel
- Chupa – Chup de queso de cabra rebozado con frutos secos y reducción de vino tinto
- Mejillones con suave "All i Oli" y almendras gratinadas
- Canapé de Humus y Papadum
- Chupito de queso azul con peras y piñones
- Cucharita de langostinos en cebiche
- Mini hamburguesa con cebolla caramelizada
- Tosta de salmón ahumado con crema de hierbas y huevas de pez volador
- Canapé de Tapenade y pimiento asado
- Mini hamburguesa de ciervo con cebolla caramelizada
- Gamba en gabardina de pistacho y salsa romesco
- Gamba en nido de patata y salsa Thai
- Volován relleno de brandada de bacalao y polvo de aceitunas
- Bombón de Foie con mango y escamas de sal
- Pulpo asado con cremoso de patata y aceite de pimentón ahumado
- Tartar de salmón estilo asiático

En Opcion: Jamón Ibérico Bellota Montanera (Certificado)	62,00€/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 45,00 € Por persona. IVA Incluido.

Entrantes y Primeros

Gazpacho de fresas con bogavante	22,00 €
Crema de boletus con aceite de trufa blanca	22,00 €
Sopa de pescados y mariscos de nuestra isla	20,90 €
Ensalada de tomate ibicenco cebolla roja con camembert frito y aceite de vainilla	18,00 €
Ensalada payesa con peix sec de formentera y tomate confitado al romero	19,00 €
Tartar de aguacate con tofu y langostinos	19,00 €
Ensalada de queso de cabra con crema de Yogurt y jamón de pato	22,00 €
Cola de bogavante sobre vinagreta de soja y bouquet de ensalada con esencia de ostras	29,00 €
Carpaccio de bogavante con tartar de tomate y germinados	29,00 €
Cebiche de corvina y camarón con pimiento asado	19,50 €
Medio bogavante con mahonesa picante y mezclum de lechugas	26,50 €
Centolla con vinagreta de sésamo y cebolleta fresca	26,00 €
Carpaccio de ternera, láminas de champiñones cebolleta y ajo frito vinagreta de Yuzu	22,00 €
Vieiras con foie fresco, crujiente de manzana verde y plátano frito	35,00 €
Brocheta de vieira, gamba roja y rape	33,00 €

IVA Incluido

Pescados y Mariscos

Suquet de rape con cigala y almejas	32,00 €
Milhojas de rape y jamón ibérico gamba roja del mediterráneo Verduritas de temporada	35,00 €
Suprema de lubina asada al aroma de azafrán. Salteado de verduritas	33,00 €
Rodaballo braseado sobre verduritas al vapor con aceite de romero	33,00 €
Bogavante al ajillo Patatas paja	35,00 €
Calamares salteados con ajo y alcaparras Tomate cherry y arroz negro con alcachofas	30,00 €
Bacalao con all i oli de manzana gratinado y sanfaina	27,00 €
Atún rojo del mediterráneo a la brasa con guacamole, salsa de soja y jengibre, espárragos trigueros	43,00 €
Lomo de Gallo de San Pedro con crema de pimiento rojo y cebolleta al grill	39,00 €
Pulpo asado con patatas en cilindro y aceite de pimentón ahumado	41,00 €
Lomo de rotja sobre arroz a banda Salsa de bullit de peix	37,00 €
Bullit de peix con su arroz a banda	35,00 €

IVA Incluido

Carnes

Pechuga de pularda rellena de espinacas y piñones con cebolla caramelizada	30,00 €
Secreto Ibérico con vino Marsala puré de boniato al horno	29,00 €
Solomillo de cerdo Ibérico salsa de Idiazábal cebolla confitada y puré de mazorca	29,00 €
Corderito lechal en su jugo con sémola de trigo y puré de dátiles	38,00 €
Carré de cordero salsa de crema de limón	27,00 €
Cochinillo en texturas con su crujiente puré de patatas y reducción de Pedro Ximenez	28,00 €
Solomillo de ternera de pasto o buey lecho de patata roja	40,00 €
Solomillo de buey braseado con Foie Grass de pato a la plancha manzanas caramelizadas salsa de Boletus Edulis	44,00 €

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 9,30 € excepto tartaletas (núm. 10) y vasos kova en sus dos sabores (núm. 12) cuyo precio es de 10,50 € en ambos casos. IVA Incluido.

Vinos, Cavas y Champagnes

Gama Bronce

Blancos:

Martivillí (Rueda Verdejo)
Amarelo (Rías Baixas Ribeiro)
Sumarroca (Penedés Blanc de Blancs)

Tintos:

Azpilicueta Crianza (Rioja)
Sierra Cantabria (Rioja)
Martín Berdugo (Ribera de Duero)

Cavas:

Ferriol Brut Nature (Cava)
Parxet Brut
Sumarroca Brut Reserva

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

Precio por comensal: **25,50 € IVA incluido**

Gama Plata

Blancos:

José Pariente (Rueda Verdejo o Sauvignon Blanc)
Don Pedro Sotomayor (Albariño Rías Baixas)
Caraballas (Rueda Verdejo)
Can Rich (Vino de cultivo 100% ecológico)
(Ibiza Chardonnay)

Tintos:

El Nómada (Rioja)
Quinta de Tarsus (Ribera de Duero)

Cavas:

Agustí Torelló Brut
Anna de Codorniu Especial

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

Precio por comensal: **34,00 € IVA inc.**

Gama Oro

Blancos:

Godeval Cepas Viejas (Valdeorras Godello)
Gramona (Penedés Chardonnay)
Fefiñanes 1583 (Rías Baixas Albariño)

Tintos:

Remelluri Reserva (Rioja)
Pagos de los Capellanes (Ribera de Duero)

Cava:

Recaredo Brut Natue
Parxet Gran Reserva Maria Cabané

Champagne:

Maurice Grumiel

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

Precio por comensal: **45,75 € IVA inc.**

Gama Platinum

Blancos:

El Rocallís (Penedés Incrozzio Manzoni)
Tollodouro (Rías Baixas Albariño)

Tintos:

Hacienda Monasterio (Ribera de Duero)
La Propiedad (Rioja)

Cava:

Parxet Titiana Vintage
Parxet Titiana Pinot Noir Brut Rose
Gran Codorniu

Champagne:

Moet Chandon Imperial

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

Precio por comensal: **65,00 € 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 Cubtería, 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 Dispondremos 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 € por hora y adulto.
Servicio tres horas:	12,00 € por hora y adulto.
Servicio cuatro horas:	11,00 € por hora y adulto.
Servicio cinco horas o más:	10,00 € 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 10%. Abril se aplicará descuento de 15%.
- 9.2 Aquellas celebraciones cuya fecha no sean sábado. Incluso en los meses de junio y septiembre disfrutarán de una reducción del 5% sobre el precio final.
- 9.3 Sentimos no poder admitir eventos durante los meses de julio y agosto.