

Menús Boda



Legenda de información sobre alergias alimentarias



Aperitivos

Se elegirán 5 opciones de las que serviremos 3 unidades por persona de cada una.

- 🌾 Chupito de gazpacho andaluz
Chupito de gazpacho de melón
- 🌾 🍷 Croquetas caseras de jamón ibérico
Muslitos de codorniz en escabeche de naranja
Pato glaseado con crudité y Hoy-Sin
- 🐟 Bacalao confitado con naranja y berros
- 🍷 Brocheta de cherry, feta con tzatziki
- 🍷 Crema fría 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 reducción de vino tinto
- 🐞 🍷 Salpicón de pulpo y marisco
- 🍷 🍷 Mejillones gratinados con suave "all i oli" y almendras gratinadas
Cucharita de langostinos en ceviche
- 🌾 Mini hamburguesas con cebolla caramelizada
- 🌾 🍷 🍷 Tosta de salmón ahumado con crema de hierbas y huevos de pez volador
Gambas con salsa thai
- 🍷 🌾 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
- 🌾 🍷 Galleta salada con escalibada y "peix-sec" de Formentera

En Opción: Jamón Ibérico Bellota Montanera (Certificado) 90,00 €/kg IVA incluido
Cortador de jamón: 300,00€ IVA incluido

Servicio de Bebidas en el Aperitivo y Menú:

Cocktail de cava con fresas de bienvenida, cerveza, refrescos, agua mineral con y sin gas, vermouths, vino blanco, vino tinto y cava.
(elegidos más adelante en el servicio de bodega)

Precio por persona incluyendo la bebida 75,00 € por persona IVA incluido.

Entrantes

 Ajoblanco de coco con virutas de salmón y perlas de módena	22,00 €
 Crema fina de bogavante	32,00 €
 Ensalada de tomate ibicenco, cebolla roja y camembert frito al aceite de vainilla	25,00 €
 Ensalada payesa con “peix sec” de Formentera y tomate confitado al romero	24,00 €
 Tartar de aguacate con tofu y langostinos	29,00 €
 Ensalada de queso de cabra con crema de yogurt y jamón de pato	28,00 €
 Cola de bogavante sobre vinagreta de soja y bouquet de ensalada con esencia de ostras	40,50 €
 Tartar de atún macerado con aguacate	35,00 €
 Tartar de gambas con su caldo concentrado	32,00 €
 Vieira a la sartén al estilo asiático	34,00 €

IVA incluido

Pescados y Mariscos

   Suquet de rape con cigalas y almejas	36,00 €
  Milhojas de rape y jamón Ibérico con gamba roja y verduritas	38,50 €
 Suprema de lubina asada al aroma de azafrán sobre verduritas salteadas	34,00 €
 Bogavante al ajillo con patatas paja	43,00 €
   Brocheta de vieira, gamba roja y rape con salsa romesco	40,50 €
   Lomo de gallo / rotja con su arroz a banda y salsa de Bullit de Peix	49,50 €
  Tronco de mero con jugo de Mencía y puré de patata ahumado	40,50 €
   Gallo de San Pedro con salsa de jamón ibérico, costrones y pulpa de tomate	49,50 €
  Suprema de dorada con muselina de pimientos y compota de tomate a la menta	33,00 €

IVA incluido

Carnes

 Paletilla de cordero lechal al romero con patató y verduras a la brasa	36,00 €
 Carré de cordero con crema de limón	33,00 €
 Cochinitillo en texturas con puré de patatas y reducción de Pedro Ximénez	34,00 €
 Pluma Ibérica con salmorejo cordobés	32,00 €
 Carrilladas de cerdo ibérico trufadas con peras al Oporto y puré de boniato	33,00 €
 Solomillo de ternera con cebolla caramelizada al Pedro Ximénez y patata roja confitada	47,50 €
  Solomillo de buey braseado con foie gras de pato, manzanas caramelizadas y salsa de boletus	49,50 €

IVA Incluido

Opciones Vegetarianas

  Ajoblanco de coco con Pecanas caramelizadas	25,00 €
Carpaccio de calabacín con Quinoa germinada, aguacate y brotes	28,00 €
Tabulé de Quinoa sobre cama de pepino y Tzatziki	27,50 €
   Falso risotto de Bulgur con Shiitake y aceite de trufa	27,50 €
Tofu a la plancha sobre crema de lemon-grass y Gochujang	25,00 €
 Seitán con salsa ahumada y arroz meloso de verduras	25,00 €

IVA incluido

Menú niños

Menú para niños menores de 12 años. Incluye:

  Pizza de jamón y queso

 Mini hamburguesa

 Pescado empanado

Patatas Fritas

Tarta, helado y bebidas

Precio por persona: 65,00€ IVA incluido

Menú Staff

Menú para todos los trabajadores externos al equipo del restaurante.

Incluye: entrante, plato principal, bebida y postre.

Precio por persona: 75,00€ IVA incluido

Tartas

Tarta Nupcial personalizada:

Con la ayuda de nuestros profesionales el cliente podrá elegir a su criterio sabores, decoración, forma y más.

Precio por persona: A partir de 18,00€ IVA incluido

Tartas en porciones individuales:

-  **1. Verano:** Bizcocho de almendras, mousseline de vainilla con trocitos de melocotón y nappage de frambuesa.
-  **2. Ópera:** Bizcocho en capas con café, crema de café, ganache de chocolate y cobertura de chocolate negro.
-  **3. Royal:** Bizcocho de chocolate, salsa de chocolate, praliné crujiente de avellanas, mousse de chocolate blanco con canela.
-  **4. Crunch:** Bizcocho de chocolate, cereales crujientes, mousse de chocolate y praliné.
-  **5. Citronelle:** Bizcocho de almendras, crema de limón, nata, sirope de albaricoque y fruta de la pasión.
-  **6. Tiramisú:** Bizcocho con café, licor amaretto y mousse de queso mascarpone.
-  **7. Thaití:** Bizcocho de almendra con limón, mousse de mango y fruta de la pasión, mousse de toffee y bavaroise de vainilla bourbon.

Precio por persona: 14,00€ IVA incluido

Sorbetes

Sabores:

Limón

Mandarina

Fresa

Frambuesa

Frutas del Bosque

Piña

Melón

Limoncello

Melocotón

Mango

Manzana

Pomelo Rosa.

Precio por persona: 8,00 € IVA incluido

Cocktail Sorbetes:

Mojito

Piña Colada

Precio por persona: 9,50 € IVA incluido

Vinos, Cavas y Champagnes

Bronce

Vino Blanco

- 🍷 Caballero Holmedo – Verdejo
- 🍷 Piedemonte – Chardonnay
- 🍷 Mara Martín Godello

Vino Tinto

- 🍷 López de Haro - Rioja
- 🍷 Legaris Roble - Ribera del Duero
- 🍷 El Pispá Montsant

Cava

- 🍷 Anna Blanc de Blancs
- 🍷 Xumeo Vinya

Precio por persona: 40,00 € IVA incluido

Plata

Vino Blanco

- 🍷 Martín Códax- Albariño
- 🍷 José Pariente - Verdejo
- 🍷 José Pariente – SV
- 🍷 Gramona Gessamí

Vino Tinto

- 🍷 Viña Pomal crianza - Rioja
- 🍷 Adaro Pradorey - Ribera

Cava

- 🍷 Ars Collecta Grand Rosé
- 🍷 Gramona Imperial Grand Reserva

Precio por persona: 53,00 € IVA incluido

Oro

Vino Blanco

- 🍷 Goldeval Cepas Vellas
- 🍷 Chablis, Louis Jadot
- 🍷 Majuelo del Chirivitero

Vino Tinto

- 🍷 Remelluri Reserva
- 🍷 Pago de los Capellanes

Cava

- 🍷 Gramona Imperial
- 🍷 Lía by Nivarius

Champagne

- 🍷 Maurice Frumier
- 🍷 Agapane

Precio por persona: 81,50 € IVA incluido

Platinum

Vino Blanco

- 🍷 Belontrade & Lurton
- 🍷 Maison Champy, Pouilly-Fuissé
- 🍷 Sancerre

Vino Tinto

- 🍷 Sierra Cantabria San Vicente
- 🍷 Victorino

Cava

- 🍷 Gramona Argent
- 🍷 Gramona Argent Rosat

Champagne

- 🍷 Geofroy Volupté Extra Brut
- 🍷 Perrier Jouet Blason Rose

Precio por persona: 130,00 € IVA incluido

Todas las opciones incluyen agua con y sin gas: Numen

CONDICIONADO BÁSICO PARA CELEBRACIÓN DE EVENTOS SES ROQUES RESTAURANT & EVENTS

ANEXO I

- 1. Reservas:**
 - 1.1 Las reservas para la celebración de eventos se realizarán de forma escrita mediante correo electrónico, dicha 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.
 - 1.2 El importe abonado en concepto de reserva de fecha en ningún caso será reembolsado en caso de producirse una cancelación por parte del cliente.
- 2. Exclusividad:**
 - 2.1 Estaremos encantados de ofrecerle el servicio de exclusividad, no obstante, el número mínimo requerido deberá ser a partir de 75 invitados adultos. Un número menor de comensales, deberíamos acomodarlo en alguna de nuestras terrazas, pero sin disponer de uso exclusivo del establecimiento. El restaurante se reserva el derecho de decisión final respecto a la disponibilidad y organización de los detalles del evento.
- 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. Este número no podrá variar en menos de un 15% del número final el día del evento.
 - 3.2 Quince días antes del evento, deberá el cliente confirmar el número final de invitados, detallando número de adultos, número de niños y menús especiales que pudiera haber, el restaurante remitirá liquidación final acorde con los datos facilitados y, el pago por el importe final deberá estar abonado en la cuenta bancaria del restaurante al menos ocho días antes de la celebración 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 Se requerirá 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 Ponemos a disposición una amplia variedad de opciones en nuestro menú, de las cuales el cliente deberá seleccionar, como consumo mínimo, los siguientes: aperitivos, entrante, plato principal, tarta de boda y servicio de bodega.
 - 7.2 Disponemos de menús especiales para los niños menores de 12 años.
 - 7.3 Dispondremos un menú para todo el personal contratado por los organizadores profesionales.
- 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 Precio menú Infantil: 65,00€ IVA Incluido
Precio menú staff: 75,00€ IVA Incluido
 - 8.3 Nuestro servicio de bodega, consta de una selección de vinos, cavas y champanes 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.
 - 8.4 Barra libre. El cargo quedará según detalle:
Servicio mínimo de dos horas: 19,00 € + IVA por hora y adulto.
- 9. Tarifas especiales:**
 - 9.1 No realizamos eventos los domingos ni los meses de Julio y Agosto.

