

# Menús Boda



Leyenda de información sobre alergias alimentarias



# Aperitivos

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

-  Chupito de gazpacho andaluz  
Chupito de gazpacho de melón
-   Croquetas caseras de jamón ibérico  
Muslitos de codorniz en escabeche de naranja  
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 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 salmon 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
-  Canelón de aguacate y buey de mar

**En Opcion:** Jamón Ibérico Bellota Montanera (Certificado) 82,00€/kg  
Cortador Jamón: 280,00€

## 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 .... 66,00 € Por persona. IVA Incluido.

# Entrantes y Primeros

|   |         |
|---|---------|
|    Ajoblanco de Coco con virutas de Salmón y perlas de Módena                            | 20,00 € |
|    Crema fina de Bogavante   | 29,00 € |
|   Ensalada de tomate ibicenco, cebolla roja y camembert frito al aceite de vainilla   | 23,00 € |
|  Ensalada Payesa con "Peix Sec" de Formentera y tomate confitado al Romero   | 22,00 € |
|   Tartar de Aguacate con Tofu y Langostinos   | 26,50 € |
|  Ensalada de Queso de Cabra con crema de yogurt y jamón de pato  | 25,50 € |
|    Cola de Bogavante sobre vinagreta de soja y bouquet de ensalada con esencia de ostras | 37,00 € |
|    Bolsita de puerros confitados con queso cremoso y langostinos                   | 30,00 € |
|  Tartar de Gambas con su caldo concentrado   | 29,00 € |
|  Vieira a la Sartén sobre crema de azafrán   | 30,90 € |

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                     | 31,00 € |
|    | Bogavante al ajillo con patatas paja   | 39,00 € |
|      | Brocheta de vieira, gamba roja y rape con salsa romesco                                    | 36,90 € |
|     | Bacalao confitado con puré de calabaza anisado ensalada de Algas y crujiente de remolacha  | 29,00 € |
|      | Lomo de Gallo / Rotja con su arroz a banda y salsa de Bullit de Peix.                      | 45,00 € |
|     | Tronco de Mero con jugo de Mencía y puré de patata ahumado                                 | 37,00 € |
|      | Gallo de San Pedro con salsa de jamón ibérico<br>Costrones de pan y pulpa de tomate        | 45,00 € |
|     | Suprema de Dorada con muselina de pimientos y compota de Tomate a la menta                 | 30,00 € |

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                        | 33,00 € |
|    | Carré de cordero con crema de limón  | 30,00 € |
|    | Cochinillo en texturas con su crujiente, puré de patatas y reducción de Pedro Ximenez                                | 31,00 € |
|    | Pluma Ibérica con salmorejo cordobés   | 29,00 € |
|    | Carrilladas de Cerdo Ibérico trufadas con peras al Oporto<br>Puré de boniato   | 29,90 € |
|    | Magret de Pato sobres cristal de frutos rojos y castañas glaseadas   | 36,00 € |
|    | Solomillo de ternera con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez,<br>Patata roja confitada y crujiente de tomillo      | 46,00 € |
|   | Solomillo de Buey braseado con Foie Grass de pato a la plancha,<br>Manzanas caramelizadas y salsa de boletus edulis. | 48,00 € |

IVA Incluido

# Vegetarianos

|   |   |         |
|---|---|---------|
|     | Ajoblanco de coco con Pecanas caramelizadas                     | 23,00 € |
|   | Carpaccio de calabacín con Quinoa germinada, aguacate y brotes. | 25,50 € |
|   | Tabulé de Quinoa sobre cama de pepino y Tzatziki.               | 25,00 € |
|    | Falso risotto de Bulgur con Shiitake y aceite de trufa          | 25,00 € |
|   | Tofu a la plancha sobre crema de lemon-grass y Gochujang        | 23,00 € |
|    | Seitán con salsa ahumada y arroz meloso de verduras             | 23,00 € |

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 11,50 € 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: 5,00 €**

MOJITO

PIÑA COLADA

**Precio por persona: 6,50 €**

# 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 Pispá Montsant

### Cavas:

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

Agua mineral sin gas: Numen

Agua mineral con gas: Perrier

Precio por comensal: **36,00 € 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 Mencia 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: **48,00 € IVA inc.**

## Gama Oro

### Blancos:

- 🍷 Godeval Cepas Viejas
- 🍷 Billaid 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: **74,00 € 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: **115,90 € IVA inc.**

## 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 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 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  
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 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 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 menú del que deberemos elegir como consumo mínimo lo siguiente:
  - Aperitivos
  - Entrante
  - Principal
  - Tarta nupcial
  - Servicio de bodega

Precio menú infantil: 55,00 + IVA

Precio menú Staff: 65,00 + IVA

- 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 45,00 € más el correspondiente IVA.
- 8.3 Dispondremos un menú para todo el personal contratado por los organizadores profesionales cuyo precio será de 50,00 € más IVA por persona.
- 8.4 Barra libre. El cargo quedará según detalle:
  - Servicio dos horas: 19,00 € + IVA por hora y adulto.
  - Servicio tres horas: 16,00 € + IVA por hora y adulto.

#### **9. Tarifas especiales.**

- 9.1 Los meses de abril y octubre todos los eventos se les aplicará un descuento del 5%, quedan excluidos de este descuento los servicios de Jamón Ibérico, cortador y servicio de barra libre.
- 9.2 Sentimos no poder admitir eventos durante los meses de julio y agosto.
- 9.3 Lamentamos no poder ofrecer eventos los domingos.

**Restaurante Ses Roques**

**El Cliente**

