

# COCTEL DE BIENVENIDA

## Coctel de Bienvenida 14€

Piruleta de gamba marinada  
Mini cucuruchos rellenos de queso azul  
Tosta de paté y mermelada de arándanos  
Risotto de boletus  
Croquetitas de jamón y boletus  
Vasito de salmorejo  
Tosta de mermelada de tomate con anchoa  
Mini volován de pollo con queso idiazábal  
Mini volován relleno de marisco  
Vasito de crema de melón

Cortador de jamón + jamón ibérico \* **380€**

Cortador de jamón + 2 jamones ibéricos \* **640€**

\* Precios calculados para jamones de 8 kg aproximadamente.

Coctel gratuito para los más pequeños.

Las referencias del coctel pueden variar en función de la estacionalidad.

---

## Extras para tu Coctel de Bienvenida

Mesa de quesos extremeños, todos ellos acompañados por mermeladas del Valle del Jerte y amplia selección de panecillos y frutos secos **4€ / Comensal**

Mesa de sushi **6€ / comensal**

Show Cooking (Cocina en vivo de Pulpo, brocheta de salmón y sepia, foie, Gambones, etc...) **Consultar opciones y precios**



# MENU TIPO COCTEL

## Menú tipo coctel (Desde 87 €)

### De pie tipo coctel

Mesa de ibéricos y quesos extremeños

**Canapés variados: queso de cabra con compota de manzana, paté ibérico con arándanos y mermelada de tomate con anchoa**

Cucuruchos rellenos de mousse de patatera

**Lollipop de foie con higo**

Cucharita de requesón con miel

**Langostinos con salsa tártara**

Vasito de salmorejo con virutas de jamón y huevo

**Mini volován de pollo con queso idiazábal**

Croquetas de jamón y boletus

**Cous cous libanés**

Risotto de boletus

**Presalmitado ibérico con salsa de naranja**

Piruleta de gambas marinadas



### Sentados en el salón

Sorbete de mango

**Cochinillo asado con dados de manzana al romero y gratén de patatas**

### Postre

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa

### Bodega

Vino tinto Palacio Quemado

Vino blanco Tiara

# CARTA PARA CONFIGURAR TU MENU

## Entrantes

Ensalada de perlas de melón, langostinos y queso fresco con vinagreta de frutos secos **13€**

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y vinagreta de tomates asados **13€**

Ensalada de confit de pato con Cherris, pasas y piñones salteados, vinagreta de naranja **13€**

Ensalada de langosta con pastel de cabracho y vinagreta de gambas **16€**

Ensalada de verduras asadas con bacalao confitado y coulis de pimientos del Piquillo **13€**

Tulipa de solomillo en escabeche con canónigos, chips de bacón y vinagreta de pimentón de la vera **13€**

Combinado de marisco **22€**

---

## Cremas

Crema de espárragos trigueros con rulo de cabra, salmón ahumado y costrones de pan **11€**

Crema de boletus con mollejas de pato, crujiente de queso y polvo de jamón **11€**

Crema de mariscos con langostinos salteados, pan crujiente y chips de espinacas **13€**

Crema de tomate a la albahaca con higos y verduras crujientes **11€**

Crema de calabaza con cremoso de queso, teja de almendra y aceite de vainilla **11€**

Crema de melón con sus perlas, virutas de jamón ibérico y aceite de hierbabuena **11€**

Salmorejo de cerezas con rulo de cabra, manzana acida y dátiles **11€**



## Pescados

Merluza rellena de marisco gratinada con muselina De ajo y salsa de crustáceos **15€**

Lomo de dorada sobre Revolconas con espinacas y crema de mejillones de roca **15€**

Popieta de lubina rellena de verduras y langostinos Con salsa vizcaína y flan de calabacín **15€**

Bacalao en salsa verde con almejas y verduritas al vapor **15€**

Lenguado relleno de salmón marinado con salsa de Cava y pastel de verduras **18€**

Salmón a las finas hierbas con arroz Pilaff y espárragos Verdes salteados **16€**

Lomo de rodaballo a la extremeña sobre patatas asadas y tomate concasse **21€**



---

## Sorbetes

Elegir entre los distintos sabores: Mojito - Maracuyá - Mango Frutos Rojos - Mora - Limón - Naranja - Mandarina Manzana Verde - (preguntar novedades) **5€**

---

## Carnes

Pluma Ibérica a la naranja con flan de berenjenas y patatas confitadas **17€**

Cabrito asado a las finas hierbas con timbal de patatas y pimientos **21€**

Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas **15.50€**

Solomillo de ternera con patatas al horno y salsa de oporto **22€**

Confit de pato con patatas parisinas, salteado de frutos secos y jugo de mosto tinto **14.50€**

Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas **17€**

Preso ibérica con patata duquesa, piquillos salteados y salsa de Pedro Ximénez **17€**

Carrilleras de ternera sobre puré de patata trufado y chip de boniato **15,50€**



## Postres

Copa de tiramisú **5.50€**

Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente **5.50€**

Copa de yogurt griego con puré de mango y helado de vainilla **5.50€**

Tartita de tres chocolates sobre crema de natillas **5.50€**

Tarta de queso con salteado de frutos rojos **5.50€**

Crema de vainilla caramelizada con leche merengada y teja de canela **5.50€**

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa **5.50€**

Tarta de Repostería **5.50€**

## Bodega 18€

### Vinos tintos\*

Palacio Quemado

Viña Puebla

Tiara

Coto Mayor

Barón de Ley

Viña Mayor

### Vinos blancos\*

Tiara

Primavera

Barón de Ley Semidulce

El coto verdejo

El coto semidulce



\* las referencias de vino son orientativas, teniendo una amplia selección a vuestra disposición

En Bodega se incluye agua, refrescos, cervezas, cava, café y licores a libre elección por el comensal.

# MÁS INFORMACION

## Menú Infantil

**Menú 1:** entremeses ibéricos + solomillo de cerdo + copa de la casa **25€**

**Menú 2:** Plato combinado + copa de la casa **20€**

---

## Barra libre

**2 horas de barra libre: 12 €/invitado**

Suplemento 3º hora: **5 €/invitado**

Suplemento 4ª hora y consecutivas: **4 € / invitado y hora**

**Copa según consumo** (para bodas de más de 100 invitados)

Otra posibilidad alternativa a la barra libre será contratar consumiciones mediante crédito, siendo obligatoria una base de **220 €/hora**

Precio único de consumición:

Copas **6€**

Refrescos **2.70€**

---

## Recena

Cocina en vivo de Hamburguesas  
y Perritos más selección de Pizzas **6€ / comensal**

Para el servicio de recena se requiere de una contratación mínima de un 70% del total de comensales adultos.

---

## Extras para añadir a tu día

Decoración especial para la ceremonia

Animación para los niños

Mesa Dulce

Mesa Glitter

Rincón de Limonada y agua para la ceremonia

Fotomatón





## EL PRECIO DE NUESTROS MENUS INCLUYE:

Degustación de menús para su elección (gratuidad para 6 personas)

Minutas

Candy Bar

Decoración de los jardines con: Bienvenido, Seating y Photocall

Decoración de mesas

Cualquiera de las dos opciones de barra libre incluye como cortesía del establecimiento el servicio de dj no impidiendo que los novios puedan contratar cualquier empresa externa para este servicio

La posibilidad de celebrar vuestra ceremonia civil en nuestras instalaciones.

Autobús para el desplazamiento de los invitados (para bodas a partir de 100 comensales)

10% de descuento en el alojamiento para invitados que deseen hospedarse en el Complejo

Gestión personalizada de cada pareja

Estancia en Apartamento la noche de boda

Circuito Spa y Masaje para dos personas en el Hotel Spa Sinagoga

En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de **efectos pirotécnicos**, por lo que estos **no podrán ser utilizados en ningún caso**.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontraréis en este dossier son por persona e incluyen el IVA actual del 10%.