

# Menú 1

## Aperitivo en pie

Copa española

*1 cerveza, vino o refresco acompañado de aceitunas y patatas chips*

*Duración: 15 minutos*

## Entrantes

Surtido de jamón ibérico y morcón

Surtido de ibéricos

Surtido de quesos

*Entrantes a compartir cada 4 personas*

## Principal

Carrillada confitada al vino tinto, timbal de patatas con bacon y cilindro de col al comino

ó

Lubina con piperana de tomate, ajos, vinagreta balsámica y pisto de verduras

## Postre

Brownie con crema de chocolate y canela con helado de vainilla.

Café, té e infusiones

## Bodega

Vino tinto, vino blanco, rosado, cerveza, refresco y agua

**42.00€**

+ 10% IVA

# Menú 2

## Aperitivo en pie

Copa española

*1 cerveza, vino o refresco acompañado de aceitunas y patatas chips*

*Duración: 15 minutos*

## Entrantes

Fritura de pescado

Surtido de jamón ibérico y morcón

Tosta de matrimonio de anchoas

*Entrantes a compartir cada 4 personas*

## Principal

Entrecote de ternera con patatas asadas y timbal  
de espinacas salteadas con pasas

ó

Salmón gratinado relleno de setas y langostinos  
con ensalada de frutas y vinagreta balsámica

## Postre

Delicia de tres chocolates con helado

Café, té e infusiones

## Bodega

Vino tinto, vino blanco, rosado, cerveza, refresco  
y agua

**52.00€**

+ 10% IVA

# Menú 3

## Aperitivo en pie

Copa española

*1 cerveza, vino o refresco acompañado de aceitunas y patatas chips*

*Duración: 15 minutos*

## Entrantes

Gambas crujientes con salsa de soja y agridulce

Surtido de ibericos

Mejillones franceses en salsa marinera

*Entrantes a compartir cada 4 personas*

## Principal

Solomillo de ternera con foie gratinado en salsa de setas con milhoja de patatas con bacon y judias salteadas

ó

Corvina salvaje a la roteña con puré de aceite de oliva y menudillo de frutos del mar

## Postre

Milhoja de turrón con helado de leche merengada

Café, té e infusiones

## Bodega

Vino tinto, vino blanco, rosado, cerveza, refresco y agua

**59.00€**

+ 10% IVA

# Condiciones

- Los servicios contratados serán para un mínimo de 20 personas
- Todos los menús son adaptables a GLUTEN FREE.
- La copa española se entiende cómo una copa de espera a la llegada de todos los comensales.
- El servicio de bodega finalizará al servir los postres.
- La elección del menú y los platos principales deberá hacerse con 1 semana de antelación (7 días naturales)
- La reserva se formalizará con un depósito equivalente al precio de 5 menús al menos 7 días antes del evento.

## **BARRA LIBRE (Opción 1)**

### ***Estandar - Primeras marcas***

Barra libre de 2 horas: 24.00€ / persona

Hora extra: 8.00€ / persona

### ***Premium - Marcas Premium***

Barra libre de 2 horas: 32.00€ / persona

Hora extra: 11.00€ / persona

***Servicio de DJ (Opcional): 250.00€***

*Para el cálculo de la barra libre y las horas extras siempre se tendrá en cuenta el nº de comensales inicial.*

## **SERVICIO DE BAR (Opción 2)**

Servicio de camarero durante 2 horas con consumición mínima de 300€ (Se requerirá depósito por esta cantidad)

**Información y reservas:**  
**reservas@hotelalay.com ó +34 952 44 14 40**