



La Barracuda

MENÚS DE BODA 2023

Descripción de cada momento a lo largo del Banquete:

CEREMONIA CIVIL (OPCIONAL). La Barracuda reservaría un espacio con sillas y un altar, así como equipo de megafonía portátil y decoración, para la recreación de la ceremonia. Precio: 450 euros. No incluye el oficiante de la misma.

- 1- **APERITIVO** servido en nuestros coloridos jardines: La duración estimada es de una hora, comienza a la hora determinada en el contrato.
- 2- **MENÚS** Almuerzo/ Cena: Dependiendo de la estación del año, así como si el banquete es a medio día o noche, las mesas se ubicarán en el salón de cristal o en el propio jardín.
- 3- **Baile y Barra Libre:** Se reservará el uso exclusivo de nuestro salón discoteca, donde se servirá la Barra Libre, así como la Recena.
- 4- **Habitaciones para invitados:** Dependiendo de la temporada, el hotel podrá ofrecer presupuesto de alojamiento a sus invitados.
- 5- Brunch de Recién Casados.

En los precios de los menús se incluyen los aperitivos indicados, (Cinco variedades de frío y cinco variedades de calientes), un postre a elegir dentro de la selección ofrecida, así como los vinos de nuestra bodega. También incluyen cuatro horas de barra libre y recena estándar.

En el precio también queda incluido, la decoración en mesas y la tarjeta con el menú seleccionado. Se puede ampliar la decoración bajo presupuesto.

En cada capítulo detallaremos lo que cada menú incluye y los extras que pueden añadir.

Para reservar la fecha, se entrega una señal de 600 a cuenta. El hotel ofrece un menú degustación para 6 personas en fecha fijada por ambas partes.

Una vez el Menú esté decidido, se establece un contrato con todos los detalles acordados y se realizará una entrega a cuenta de 1.400 euros.

El número de invitados se indicará al hacer la reserva, pudiendo ser modificado siete días previos al evento, sin posibilidad de descuentos en caso de cancelaciones.



La Barracuda

1-APERITIVO

Selección de aperitivos incluidos en todos los menús:

Aperitivos fríos (A elegir 5 variedades):

Salmorejo con bacalao ahumado
Chupitos de ajoblanco
Brandada de Bacalao con huevas de salmón
Sardina ahumada con mermelada de tomate
Milhoja de queso de cabra, foie y manzana
Tartar de salchichón de Málaga.
Tosta de anchoas y tomate seco
Ceviche de dorada a la lima
Ensaladilla de langostinos y alcaparras

Aperitivos calientes (A elegir 5 variedades):

Croquetas queso azul; Croquetas de puerros y dátiles confitados;
Croquetas de boletus; Croquetas de jamón ibérico; Croquetas de bacalao
Brochetita de langostinos
Envuelto de morcilla con pimientos de piquillo en hojaldre
Brochetitas de pollo con sésamo y salsa Thai.
Tempura de verduras con mahonesa japonesa
Mejillón con espuma de patata al pimentón dulce
Boquerones vitorianos fritos / Calamaritos / Salmonetes

Extras adicionales bajo presupuesto:

Estación de sushis y makis
Mesa de quesos
Mesa de embutidos ibéricos
Jamón de bellota al corte
Rincón del Cocktelero





La Barracuda

MENÚ N°1

Precio: 85 €. (IVA NO INCLUIDO)

Ensalada de salmón, langostinos, aguacates a la vinagreta de cilantro
Sorbete de Mojito
Carrillada Ibérica al Vino Tinto
Acompañado de cremoso de patata y tempura de verduras de temporada
Postre a elegir

MENÚ N°2

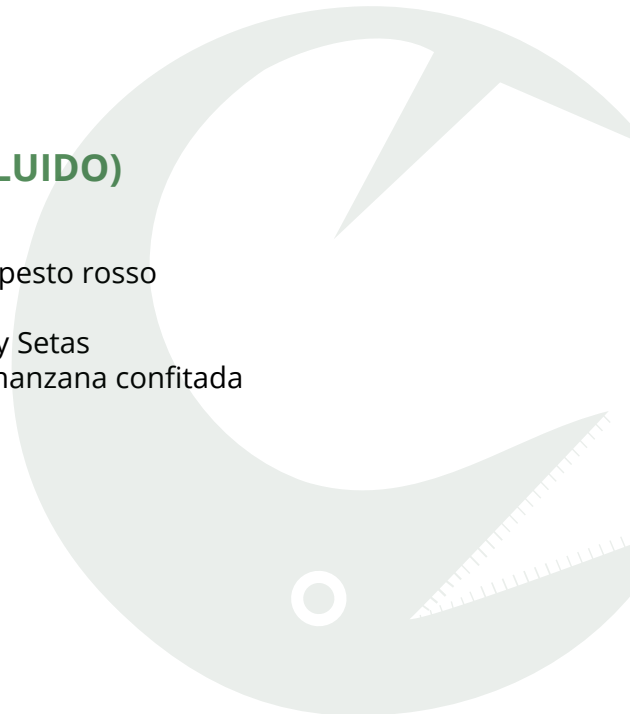
Precio: 88 €. (IVA NO INCLUIDO)

Lomo de lubina en salsa de cebolletas y vieiras
Acompañado de ñoquis
Sorbete de limón al cava
Secreto Ibérico con salsa de arándanos
Acompañado de verduras estofadas
Postre a elegir

MENÚ N°3

Precio: 92 €. (IVA NO INCLUIDO)

Crujiente de rodaballo y marisco al pesto rosso
Sorbete de GinTonic
Medallón de Solomillo Ibérico y Setas
Acompañado de parmentier de patata y manzana confitada
Postre a elegir





La Barracuda

MENÚ N°4

Precio: 100 €. (IVA NO INCLUIDO)

Crema de Puerros con láminas de Bacalao
Brocheta de Rape, Vieiras y Langostinos tigre a la parrilla
Servido sobre barquita de calabacín relleno
Confit de Pato a la mermelada de cítricos
Acompañado de rissoto
Postre a elegir

MENÚ N°5

Precio: 115 €. (IVA NO INCLUIDO)

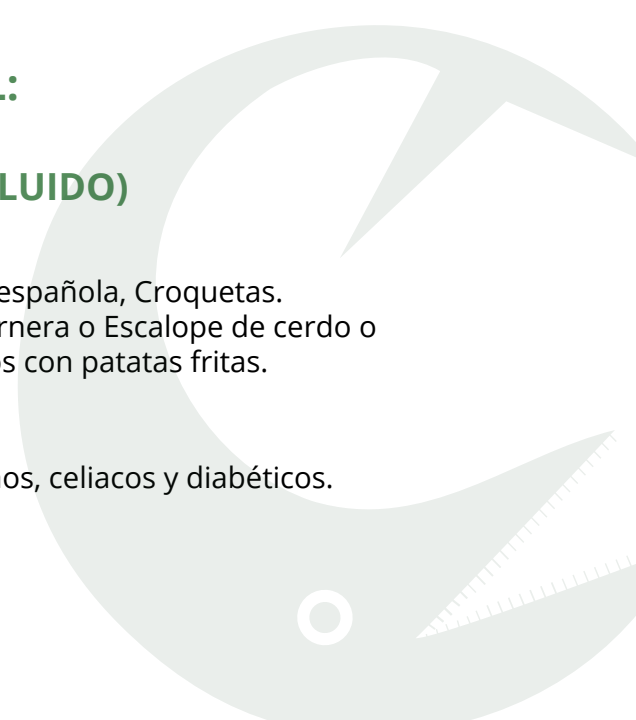
Lomo de bacalao con salsa de piquillos
Caldito de Jabugo a la Hierbabuena
Solomillo de Ternera Extremeña en salsa de pistachos
Acompañado de milhojas de patata y cebolla confitada
Postre a elegir

MENÚ INFANTIL:

Precio: 35 € (IVA NO INCLUIDO)

Entrantes: Nuggets de pollo, tortilla española, Croquetas.
Segundo plato a elegir: Hamburguesa de ternera o Escalope de cerdo o
pollo, acompañados en ambos casos con patatas fritas.
Postre a elegir

También disponemos de menús para vegetarianos, celíacos y diabéticos.





CARTA DE POSTRES

A elegir uno entre los siguientes:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos y helado de café

Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta.

Pastel ruso con cremoso de turrón.

Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate.

San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente.

Tarta corazón con helado de dos chocolates.

*Se incluye una tarta nupcial simbólica para seis personas.





CARTA DE VINOS

Han de elegir un vino de cada tipo. Podemos ofrecer más selección de otras bodegas sin compromiso alguno.

Vino Blanco:

Sotoverde: Rueda Verdejo.
Barbadillo: Castillo San Diego, Cádiz.

Vino Tinto:

Ramón Bilbao, Alta Crianza, Rioja.
Alcorta, Rioja Reserva

Para acompañar el postre:

Cava Freixenet
Florestel , espumoso Moscatel malagueño.
Copa de Moscatel Quitapenas

Sobre petición y bajo presupuesto:

Möet Chandon Brut Imperial
Möet Chandon Ice Imperial





La Barracuda

2- BAILE Y BARRA LIBRE:

Todos los menús incluyen 4 horas de Barra Libre Estándar, que incluye:

-Amplia selección en destilados nacionales e internacionales. Cervezas, refrescos, zumos, etc

- Recena compuesta por:

Molletitos de pringá,
Panecillo de espelta y miel con jamón york y queso.
Pinchos de tortilla.
Mini pizzas
Caldito a la hierbabuena.

Bandejas de bollería surtida: mini croissants, napolitanas y mini donuts.

BARRA LIBRE PREMIUM: Suplemento de 18€ / persona.

Incluye selección en marcas Premium.
Recena: se implementará con: Mini hamburguesitas.
Tablas de quesos y patés.
Croquetas.
Mini Chapatas ibéricas.
Mini rústico de guacamole con serrano
En la parte dulce: Churros con chocolate.

La Barra libre se realizará en la sala discoteca del hotel, siendo reservada en exclusiva para sus invitados.

NO incluye: DJ. Ofrecemos nuestro equipo de sonido así como la colaboración con los músicos que ustedes deseen contratar.

Mesa de "chuches": 250 €.

