

Menús de BODA 2021

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- MENUS 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.



La Barracuda

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.

APERITIVOS

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.
- Blinis 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 tempura 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

MENÚS

Menú nº1

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

Precio: 78 €. (IVA NO INCLUIDO)

Menú nº2

Lomo de lubina en salsa de cebolletas y vieiras

Acompañado de ñoquis

Sorbete de limón al cava

Timbal de rabo de toro

Acompañado de verduras estofadas

Postre a elegir

Precio: 80 €. (IVA NO INCLUIDO)

Menú nº3

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

Precio: 85 €. (IVA NO INCLUIDO)

Menú nº4

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

Precio: 90 €. (IVA NO INCLUIDO)

Menú nº5

Lomo de bacalao con salsa de piquillos

Caldito de Jabugo a la Hierbabuena

Solomillo de Ternera Extremeña en salsa de pistachos

Acompañado de millojas de patata y cebolla confitada

Postre a elegir

Precio: 95 €. (IVA NO INCLUIDO)

Menú Infantil:

Entrantes: Nuggets de pollo, tortilla española, Croquetas.

Segundo plato a elegir: Hamburguesa de ternera o Escalope de cerdo, acompañados en ambos casos con patatas fritas.

Postre a elegir

Precio: 28 € (IVA NO INCLUIDO)

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.
- Trufa de chocolate Gold en milhoja de chocolate con bizcocho Financier
- Se incluye una tarta nupcial simbólica para seis personas.



La Barracuda

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



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.

Mesa de “chuches”: 250 €.

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.