



## **COCKTAIL**

Cocktail de Bienvenida

### **Sobre la Mesa**

Teja de pipas  
Crujiente de aceituna negra  
Chips de patata azul con raíz de galanga  
Jamón Ibérico con picos de pan  
Terrina de queso de cabra con aceite de miel de Ezcaray  
Chorizo Magno Selección sobre pan de Elciego  
Terrina de foie-gras con manzana

### **Servido en Bandejas**

Nuestras croquetas  
Pimientos asados en casa con anchoas del Cantábrico  
Cucharita de foie con migas y pasas  
Guiño a Japón "Atún macerado con aceite de sésamo"  
Salteado de hongos de temporada  
Brochetas de brick con gambas  
Brocheta de morcilla en brick  
Brocheta de gambones en costra de pan y coco con mojo riojano

### **Sopas de Cocktail**

Consomé con huevo  
Gazpacho con langostino  
Ajo blanco malagueño  
Pescados Cocktail  
Láminas de bacalao ligadas al pil-pil  
Carpaccio de pulpo con patata  
Merluza rebozada con pimiento

### **Carnes Cocktail**

Albóndiga con parmentier de patata  
Lasaña de rabo con manzana  
Taco de careta de cerdo con romescu y recula

### **Postres Cocktail**

Crema tostada con frutos rojos  
Tosta de queso de Cameros con manzana Reineta y helado de miel  
Surtido de quesos españoles



## **MENÚ DE BODA**

### **Platos al Centro de la Mesa**

Terrina de queso de cabra con aceite de miel de Ezcaray  
Terrina de foie-gras con manzana  
Entrantes de Cocina Tradicional  
Nuestras croquetas  
Salteado de setas y hongos  
Jamón Ibérico  
Pimientos asados en casa con anchoas del Cantábrico  
Revuelto de hongos  
Revuelto de ajos tiernos naturales y bacalao  
Espárragos dos salsas  
Entrantes Cocina Autor  
Tartar de tomate con gambón y ajo blanco  
Ensalada de langostinos o bogavante con mayonesa de trufa y tomate confitado  
Ensalada de hojas verdes y careta de cerdo con lascas de queso de Munilla y salsa romescu  
Puré de patata con hongos, foie-gras y un cordón de jugo de carne  
Huevo cocinado a baja temperatura con berza y un caldo untuoso de panceta  
Arroz ligado con hongos y verduritas  
Escalope de foie-gras sobre cebollas rojas escalibadas peras de Rincón y reducción de fruta de la pasión  
Marisco  
Langostinos a la plancha  
Almejas a la marinera  
Percebes al vapor  
Entrantes de Cuchara de Cocina Tradicional  
Menestra de verduras  
Alcachofas naturales en salsa con jamón  
Potaje de garbanzos con rape y almejas  
Caparrones con chorizo  
Alubias blancas con chorizo



### **Sopas**

Sopa de garbanzos con ravioli de rape y almejas  
La sopa de pescado del Echaurren

### **Pescados**

(Pueden ser Raciones Enteras o Medias)

Merluza al horno con su refrito y patatas panadera  
Merluza a la romana confitada a 45°C sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz  
Solomillo de rape negro en su propio jugo con hongos y almejas  
Lomo de bacalao sobre coulis de ajo y crema suave de patata  
Bacalao en láminas con salsa de rustir sus espinas  
Rodaballo salvaje suelto sobre Pack-Choy y hongos salteados sobre su jugo marino

### **Carnes**

(Pueden ser raciones Enteras ó Medias)

Cordero relleno sobre parmentier de patata con yogurt y lechecillas  
Cordero asado con ensalada  
Solomillo al Oporto con patatitas a la crema, puré de manzana y salteado de hongos  
Carrilleras de ternera con pequeña ensalada, espárragos verdes y puré de manzana  
Manita de cerdo deshuesada con peras de Rincón  
Cochinillo asado en su jugo a baja temperatura con bouquet de ensalada

### **Primer Postre o Cortante**

Granizado de melocotón con zurracapote  
Sorbete de limón con cítricos, frutos rojos y crema de nueces  
Dados de piña salteados con mousse de caramelo helado y leche de coco

### **Postre Principal**

(Pueden ser raciones enteras o medias)

Tosta de queso de Cameros, con manzana Reineta y helado de miel  
Tosta de filo con mousse de chocolate y helado de queso fresco  
Torrija tostada con helado de dulce de leche y sopa fresca de cacao  
Crema tostada con frutas rojas, palito de canela y helado de queso  
Frambuesas liofilizadas con mousse de yogurt y sopa de frutos rojos  
Tarta nupcial (tarta Mozart)



## **PRESUPUESTO I**

Cocktail de Bienvenida  
Sobre la Mesa  
Teja de pipas  
Bastones de aceituna  
Servido en Bandeja  
Pimientos asados en casa con anchoas del Cantábrico  
Brocheta de morcilla en brick  
Sopas de Cocktail  
Consomé con huevo  
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Riscal 1860  
Refrescos  
Zum de Naranja  
Agua mineral  
Cerveza  
Menú de Boda  
Platos al Centro de la Mesa  
Terrina de queso de cabra con aceite de miel de Ezcaray  
Entrantes Cocina Autor  
Tartar de tomate con gambón y ajo blanco  
Pescados – media ración  
Bacalao fresco al horno con su refrito y patatas panadera  
Carnes – media ración  
Carrillera de ternera con pequeña ensalada  
espárragos verdes y puré de manzana  
Primer Postre o Cortante  
Dados de piña salteados con mousse de caramelo  
helado y leche de coco  
Postre Principal – media ración  
Tosta de queso de Cameros, con manzana Reineta y helado de miel  
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Riscal 1860  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

Precio total por persona: 115 euros (IVA incluido)

Agua mineral, café, té, pan, centros florales de mesa, licor (Pacharán, licor de manzana, etc.) y minutas incluidos en el precio de todos los menús



## **PRESUPUESTO II**

Cocktail de Bienvenida  
Sobre la mesa  
Teja de pipas  
Jamón Ibérico con picos de pan  
Servido en Bandejas  
Nuestras croquetas  
Guiño a Japón "Atún macerado con aceite de sésamo"  
Brochetas de brick con gambas  
Sopas de Cocktail  
Gazpacho con langostino  
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Riscal 1860  
Refrescos  
Zumo de Naranja  
Agua mineral  
Cerveza  
Menú de Boda  
Platos al Centro de la Mesa  
Terrina de foie-gras con manzana  
Entrantes Cocina Autor  
Ensalada de langostinos con mayonesa de trufa y tomate confitado  
Pescados – media ración  
Merluza al horno con su refrito y patatas panadera  
Carnes – media ración  
Cochinillo asado en su jugo a baja temperatura con bouquet de ensalada  
Primer Postre o Cortante  
Sorbete de limón con cítricos, frutos rojas y crema de nueces  
Postre Principal – media ración  
Tosta filo con mousse de chocolate y helado de queso fresco  
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Riscal 1860  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

Precio total por persona: 130 euros (IVA incluido)

Agua mineral, café, té, pan, centros florales de mesa, licor (Pacharán, licor de manzana, etc.) y minutas incluidos en el precio de todos los menús



### **PRESUPUESTO III**

Cocktail de Bienvenida  
Sobre la Mesa  
Teja de pipas  
Jamón ibérico con picos de pan  
Servido en Bandejas  
Cucharita de foie con migas y pasas (servido en cucharita)  
Brocheta de morcilla en brick  
Brocheta de gambones en costra de pan y coco con mojo riojano  
Sopas de Cocktail  
Consomé con huevo (caliente)  
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Riscal 1860  
Refrescos  
Zumo de Naranja  
Agua Mineral  
Cerveza  
Menú de Boda  
Platos al Centro de la Mesa  
Terrina de queso de cabra con aceite de miel de Ezcaray  
Entrantes Cocina Autor  
Tartar de tomate con gambón y ajo blanco  
Entrantes de Cuchara de Cocina Tradicional  
La sopa de pescado del Echaurren  
Pescados – media ración  
Merluza a la romana confitada a 45°C sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz  
Carnes – media ración  
Solomillo al Oporto con patatitas a la crema, puré de manzana y salteado de hongos  
Primer Postre o Cortante  
Sorbete de limón con cítricos, frutos rojos y crema de nueces  
Postre Principal – media ración  
Frambuesas liofilizadas con mousse de yogurt y sopa de frutas rojas  
Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva  
Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo/ Sauvignon/ Limousin  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

Precio total por persona: 140 euros (IVA incluido)  
Agua mineral, café, té, pan, centros florales de mesa, licor (Pacharán, licor de manzana, etc.) y minutas  
incluidos en el precio de todos los menús



## **BEBIDAS COCKTAIL**

(45 min. aprox.)

Cocktail Deluxe

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo

Vino Tinto Riscal 1860

Refrescos

Zumo de Naranja

Agua Mineral

Cerveza

7 euros por persona (IVA incluido)

Cocktail Reserva

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo/ Sauvignon/ Limousin

Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva

Refrescos

Zumo de Naranja

Agua Mineral

Cerveza

10 euros por persona (IVA incluido)

Cocktail Premium

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo

Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva

Champagne Laurent Perrier Brut

Zumo de Naranja

Agua Mineral y Refrescos

14 euros por persona (IVA incluido)

**BEBIDAS BANQUETE**

(2 horas aprox.)

Suplemento Bebidas I:

Vino Verdejo Marqués de Riscal

Vino Tinto Riscal 1860

Refrescos

Cerveza

14 euros por persona (IVA incluido)

Suplemento de Bebidas II:

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo/ Sauvignon/ Limousin

Vino Tinto Marqués de Riscal Reserva

Refrescos

Cerveza

18 euros por persona (IVA incluido)



## LOS VINOS DE RISCAL

Si deseáis elegir los vinos según consumición:

Los Blancos

Marqués de Riscal Verdejo (Verdejo y Viura) Rueda 17.00 €  
Floral y vegetal

Marqués de Riscal Sauvignon (Sauvignon Blanc) Rueda 18.00 €  
Frutas maduras y tropicales

Marqués de Riscal Limousin (Verdejo) Rueda 23.00 €  
Vainillado, con hierbas de monte y ligeramente meloso  
El Rosado

Marqués de Riscal (Tempranillo) Rioja 13.00 €  
Floral (Azucenas) y frutal (Frambuesas)

Los Tintos

Riscal Tinto 1860 Tinto (Tempranillo, 6 meses en bodega) VTCL 15.00 €  
Frutas negras con ligero fondo tostado

Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo, Graciano y Mazuelo) Rioja 26.00 €  
Balsámico, vainillado y especiado

Marqués de Riscal Gran Reserva (Tempranillo, Graciano, Otras) Rioja 49.00 €  
Fruta pacificada sobre fondo balsámico

Barón de Chirel Reserva (Tempranillo y otras) Rioja 75.00 €  
Especias y torrefactos  
Botellas de 0,75 Cl.

IVA incluido

## CAVA Y CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier Brut 47.00 €

Cava Dioro Baco Brut 23.00 €

Botellas de 0,75 Cl.

IVA incluido



## **DIGESTIVOS Y BARRA LIBRE**

Barra Libre I  
Whisky  
JB  
Ballantine's  
Jameson  
Johnnie Walker Red  
Vodka  
Stolichnaya  
Smirnoff Red  
Ginebra  
Larios  
Bombay  
Beefeater  
Ron  
Bacardi  
Havana 5  
Cacique  
Brugal Añejo  
Otros Licores  
Malibu  
Torres 5  
Duque de Alba  
Sauza Tequila Blanco  
Martini Dry / Martini Rosso / Martini Blanco  
Ricard  
Anis Chinchón Seco  
Campari  
Orujos Blanco y Hierbas  
Baileys  
Tía María  
Frangélico  
Limonchello  
Amaretto  
Licor de manzana  
Licor de melocotón  
Pacharán Basarana  
Fino de Ina  
Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua

2 horas - 15 euros por persona  
Hora adicional - 7 euros por persona



## **Barra Libre II**

Whisky  
Glenfiddich 12  
Macallan 12  
Glenkinchie 10  
Johnnie Walker Black  
Ballantine's 5  
Jameson  
Jack Daniels  
Vodka  
Stolichnaya  
Smirnoff Red  
Gray Grouse  
Ginebra  
Bombay Sapphire  
Beefeater  
Ron  
Jose Cuervo Añejo  
Bacardi 8  
Havana 7  
Cacique 500  
Otros Licores  
Malibu  
Carlos I  
Duque de Alba  
Martini Dry / Rosso / Bianco  
Ricard  
Anis Chinchón  
Campari  
Orujos Blanco y Hierbas  
Baileys  
Tía María  
Frangélico  
Limonchello  
Amaretto  
Licor de manzana y Licor de melocotón  
Pacharán Basarana  
Fino de Ina  
Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua

2 horas - 25 euros por persona (IVA incluido)  
Hora adicional - 11 euros por persona (IVA incluido)