

## Bodas

### Primer Acto

*\*A escoger 6 fríos*

Jamón ibérico con picos de Antequera

Tosta de ventresca con ali-oli de pimientos del piquillo

Entremeses ibéricos con picos de Antequera

Crudités de verduras con salsa fina de yogurt

Chupitos de licor al gusto (Bloody Mary, Mojito, ...)

Cucharitas de Tartar de temporada al gusto

Chupitos de Crema de temporada al gusto

Cucharitas de ceviche al aceite de lima

Brocheta de salmón ahumado con salsa de miel y eneldo

Mini Quiche de Jamón o Espinacas frescas

Crujiente de sobrasada y miel

Crujientes de mozzarella y cherry al pesto

Tartaletas de crema de caviar

Tosta de foie y manzana caramelizada

Tostas de Roast Beef con cebolla caramelizada

Tartaletas de ensaladilla a nuestra manera

Makis de sushi variados con salsa de soja

Mini brioche rellenas de salmón y crema

*\*A escoger 6 calientes*

Croquetas de boletus, cocido, gorgonzola o bacalao

Caramelos de provoletta al speck

Focaccia con tomates cherry y queso de cabra

Pinchitos de Longaniza a la sidra

Crujientes de morcilla con puerro caramelizado

Mini Hot Dogs con ketchup y mostaza

Brocheta de pollo yakitori en caramelo de soja

Mini albóndigas con tomate a la vainilla

Empanaditos de solomillo con salsa de queso

Palitos de camembert con coulis de fresas

Pinchitos de chistorra de Navarra

Gambón crujiente con coulis de Mango

Dados de merluza a la romana con salsa "fish & chips"

Uramaki de gambón y aguacate

Mini Burgers de Buey con queso y bacon

Dados de Pollo Thai con Curry y lima

Mini empanadillas de Provolone con tomate

Mini rollitos crujientes al estilo Shanghai

## Segundo Acto

### *A escoger un entrante*

- Salmorejo cordobés con guarniciones tradicionales
- Crema suave de patata con trufa blanca y foie
- Crema fría de calabacín con tartar de salmón y huevas de mujol
- Crema de Mariscos con almejas
- Gazpacho con sorbete de tomate y albahaca
- Ensalada de Gambones crujientes con tartar de tomate y vinagreta de mango
- Lasaña fría de Txangurro con crema suave de cítricos
- Ensalada de setas de temporada con huevo crujiente y demiglace de trufa
- Bouquet de lechugas variadas con queso de cabra templado y toque de limón
- Ravioli de mariscos con caldo de mar ahumado
- Ravioli de foie con crema de trufa
- Crujiente de langostinos y espárragos con pesto de tomate seco
- Arroz del Delta del Ebro con setas de primavera y queso idiazábal
- Mozzarella cremosa con pipirrana ahumada
- Escalibada de verduras con bonito y salsa Romesco
- Milhojas de foie y manzana con mezclum de lechugas
- Carpaccio de verduras templadas y langostinos con vinagreta de soja
- Ensalada de tomates raff de almería con ventresca de atún de almadraba
- Ensalada de Bogavante con cebolla morada marinada y vinagreta de cítricos (\*5€)

### *A escoger una opción*

#### **Pescados**

- Lomo de lubina con bilbaína ligada de ajos tiernos y patatitas glaseadas
- Vieira asada sobre berza trufada y vinagreta de tomate
- Tartar de atún rojo marinado con guacamole fresco (\*3€)
- Merluza con ratatouille de verduras y crujiente de jamón
- Bacalao con pimientos a la brasa y pil-pil de estragón
- Salmón fresco al grill con trigueros y cítricos
- Rodaballo con pesto de pimiento rojo y crujiente de rúcola
- Lomos de dorada con ajetes tiernos y tomates confitados
- Mero a la parrilla con chips de ajo y patatas parisién
- Merluza en salsa verde con almejas
- Rodaballo con confitados y aceite de hierbas
- Medallones de rape en salsa marisquera con gratén de patata

*(\*)incremento por persona*

#### **Carnes**

- Tournedos de solomillo ibérico con patatas chafadas y confit de piquillos
- Cochinillo asado y deshuesado rustido con naranja y patatas al tenedor (\*4€)
- Cordero lechal con tomates cherry confitados y patatas con pimientos (\*3€)
- Roast Beef en su jugo con tatin de manzana y crema de patata
- Magret de Pato con salsa de sidra y patatitas
- Confit de pato con frutas al jengibre
- Jarrete de Ternera en demiglace con patatas walldorf
- Carrillera glaseada de ternera con crema de manzana y crujiente de canela
- Solomillo de ternera en su salsa con gratén de patatas (\*2€)
- Pintada Braseada con guarniciones tradicionales
- Presa ibérica macerada en cítricos, con salteado de melocotones y puré de berros

*(\*)incremento por persona*

# HOTEL GOLF ALMERIMAR

\*\*\*\*\* Almerimar - Costa de Almería

www.hotelgolfalmerimar.com

## Postres

*A escoger una opción*

Cremoso de chocolate con tierra de cacao y praliné de avellanas  
Tarta inglesa de limón y merengue  
Soufflé de chocolate caliente helado de vainilla  
Tatin de Manzana caramelizada con helado de leche merengada  
Mousse de Chocolate al Cointreau con coulis de frambuesas  
Tiramisú con galletas María y crujiente de cacao doble  
Milhojas de almendras, crema de limón y helado de crema tostada  
Tarta árabe con crema al chantillí  
Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mango  
Tarta Nupcial (SM)  
Sopa de frutos rojos con helado de yogurt

## PARA TERMINAR

Café de Colombia  
Mignardises  
Selección especial de Tés e Infusiones

## BODEGA

Vino Tinto Viña Real Plata, Rioja y Vino Blanco Monte Blanco, Rueda  
Cava

### Barra libre de combinados (2h cortesía)

Whisky, Ron, Ginebra y Vodka

*Importación*

Opción A: 99€+IVA/persona (Menú con 3 platos: entrante, principal, postre)

Opción B: 110€+IVA / persona (Menú con 4 platos: entrante, pescado, carne y postre)

## Opciones de Recena

Finger sándwiches elaborados con pan artesano italiano

Bizcocho esponjoso con coulis a los frutos rojos

Pulguitas de ibéricos con tomate

Brochetas de fruta

Saladitos hojaldrados

Quesos del Mundo al corte (\*5€)

Picatostes con chocolate caliente

Mini medias noches rellenas

Brownie de chocolate

Pierna de Jamón braseada con medias noches (\*5€)

Migas camperas con huevos fritos (\*5€)

Recena: 10€+IVA/persona (mínimo 50 personas)

## Refuerzo Bodas

### Islas Gastronómicas

*\*Ideales para la recepción o recena*

Selección especial de Quesos del Mundo al corte

Isla de Crudités a las salsas variadas

Sushi & Sashimi al corte y trato Japonés

Risotto de Boletus al Parmeggiano Reggiano

Arroz Abanda o Fideuá a nuestra manera

### Ibéricos y Asados

Jamón ibérico de Bellota al corte

Selección de ibéricos al corte

Roast Beef con salsa "Boeuf Jus"

Redondo de Ternera relleno

Pavo de corral relleno con salsa

Jamón de Pavo o Lacón al corte

### Dulces y Postres

*\*Ideales para la después del banquete o recena*

Crepes a la francesa con surtido de frutas y confituras naturales

Vasitos dulces variados y pastelitos rellenos

Candy Bar de cupcakes, dulces y golosinas

Fuente de Chocolate templado con brochetitas de fruta de temporada

Ice-Cream Bar de helados artesanos

Tea & Coffee Bar con mignardises

### Opciones de Bar y Coctelería

**Martini Cocktail Bar**, sobre sabores que nunca caducan

*Cosmopolitan, Bluche Sun Rise, Dirty Martini y Lemon Drop*

**Bar Tropical**, sobre paladares refrescantes

*Mojito, Razz-mojito, Kaipiriña y Kaipiroska*

### Gin Tonic BAR

*Selección especial de Ginebras estándar o Premium con maridaje y combinación adecuados*

**Bar Enológico**, sobre la cultura vinícola

*Selección especial de Vino Blanco, Vino Tinto, Vino Fino, Vino Rosado*

**Bar Espumante**, sobre flautas de cristal y burbujas

*Selección especial de Cava, Champagne y Vino Espumante*

**Cigar Bar**, para momentos de gran envergadura

*Licor de Almendra, Cognac, Armagnac, Sambuca, Pacharán y Licor de Hierbas*