

Tu Boda
nuestro Compromiso

El
Guerra,
RESTAURANTE
958 50 11 59

Menú de Boda

Nuestro compromiso, experiencia y dedicación, harán que el día de su Boda sea inolvidable.

Más de 50 años de experiencia organizando grandes eventos, son un perfecto aval de la calidad en todos nuestros servicios.

Disponemos de amplios salones totalmente acondicionados, terrazas y jardines adaptados, donde podrá celebrar su boda al completo, copa de recepción, celebración, música, baile y lo que le alcance la imaginación. Y para los más pequeños les ofrecemos nuestro gran parque infantil, donde los más pequeños

Haremos de este día uno de los más inolvidables de su vida, poniendo para ello a su disposición el mejor equipo de expertos, en las mejores instalaciones.

Menú de Boda

MENÚ DIAMANTE

Cóctel de bienvenida (60')
Entrante individual
Primer plato
Sorbete
Segundo plato
Tarta nupcial
Tres horas de barra libre
93,00€

MENÚ ORO

Cóctel de bienvenida
especial (90')
Sorbete
Plato único
Tarta nupcial
Dos horas de barra libre
75,00€

MENÚ PLATINO

Cóctel de bienvenida (60')
Primer plato
Sorbete
Segundo plato
Tarta nupcial
Tres horas de barra libre
85,00€

MENÚ ESMERALDA

El menú consta del
Cóctel de bienvenida
especial (90')
Sorbete
Tarta nupcial
Tres horas de barra libre
75,00€

Menú de Boda

CÓCTEL DE BIENVENIDA ESPECIAL (90')

CÓCTEL DE BIENVENIDA (60')

BODEGONES DE:

Embutidos ibéricos con picos camperos
Quesos del mundo con fruta y regañás
Pastela moruna
Macaron con paté y queso crema
Salmorejo con virutas de jamón
Cucharitas de pipirrana

EN BANDEJA:

Piruleta de jamón y queso
Cucurucho de pescaito frito
Brocheta de langostino y alcachofa
Habitas de Huétor Vega
Buñuelos de bacalao
Pulpo a feira
Pinchito de pollo y cherry

BODEGONES DE:

Embutidos ibéricos con picos camperos
Quesos del mundo con fruta y regañás
Pastela moruna
Macaron con paté y queso crema
Salmorejo con virutas de jamón
Cucharitas de pipirrana
Cucharitas de remojón granaino
Brocheta de melón con jamón

EN BANDEJA:

Croquetas de queso zamorano y de
chuletón madurado
Cazuelita de huevos rotos
Piruleta de jamón y queso
Cucurucho de pescaito frito
Brocheta de langostino y alcachofa
Habitas de Huétor Vega
Buñuelos de bacalao
Pulpo a feira
Pinchito de pollo y cherry

Menú de Boda

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tartar de aguacate, tomate, langostinos y pulpo sobre torta de Inés Rosales.

Aguacate braseado con fundido de queso, pico de gallo y crujiente de jamón.

Steak Tartar de ibéricos y maní caramelizado.

Ensalada de burrata sobre nido de lechugas mezclum, abanico de aguacate y surtido de tomates al pesto verde.

Cóctel tropical de piña, aguacate, mango, frutos rojos y gambas a la salsa rosa.

Menú de Boda

PRIMER PLATO

Merluza del cantábrico
a la marinera con gambas y almejas

Mariscada cocida
(gambas, langostinos, gambón, cigalas, mejillones, almejas, navajas)

Bacalao con gratinado de alioli, sobre lecho de
espinacas cremosas y parmentier de trufa.

Filete de rosada con gambas a la salsa de cava.

Salmón al horno a la salsa de eneldo.

Rape en salsa de puerros con gambas.

Rodaballo al horno a la salsa de pimientos del piquillo.

- *Todos los platos van acompañados de una guarnición de verduras frescas de km. 0, cocinadas al dente.*

El
Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59

Menú de Boda

SEGUNDO PLATO

Carrillada de cerdo ibérico al vino dulce.

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa o salseado

(a elegir entre una salsa de queso, agridulce con gambas, pimientos del piquillo, pimienta verde, stroganoff, roquefort)

Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximenex Sous Vide

Codillo crujiente al horno

Presa ibérica a la brasa.

Pluma ibérica a la brasa

Suprema de cerdo San Pascual al horno

con manto de crujiente bacon

- *Todos los platos van acompañados de una guarnición de salteado de champiñones con espárragos trigueros y tomates cherry con patatas asadas.*

El
Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59

Menú de Boda

SORBETES A ELEGIR

(a elegir entre)

Piña colada - limón al cava - mandarina

TARTA NUPCIAL

(a elegir entre)

Chocolate - Piononos- Yema tostada

BEBIDAS INCLUIDAS

DURANTE TODO EL EVENTO

Vinos tintos: Ribera del Duero y Rioja crianzas

Vinos blancos: Frizzante, Rueda, Semidulce, Cava,

Cervezas, refrescos, agua mineral

Menú de Boda

MENÚ NIÑOS

Entrante individual

Queso, jamón y hojaldritos

Plato principal

Aritos de pollo y triángulos de queso cheddar con
patatas fritas caseras

30,00€

**(incluye entrada al parque infantil de 3 a 10 años, así
como la copa de bienvenida)**

MENÚ ADOLESCENTES

Entrante individual

Embutidos ibéricos, hojaldritos y macaron con paté

Plato principal

Solomillo de cerdo a la brasa con patatas caseras

38,00€

(incluye la copa de bienvenida)

El
Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59

Menú de Boda

SERVICIOS EXTRAS INCLUIDOS

Asesoramiento y acompañamiento desde el primer minuto.
Elaboración de minutas y listas de comensales para las mesas.
Decoración floral.
Degustación de menú
(2 degustación para contrataciones de hasta 50 comensales,
4 degustación para contrataciones de hasta 100 comensales,
6 degustaciones para contrataciones de más de 100 comensales)

OTROS SERVICIOS OFRECIDOS

Ceremonia civil (montaje de sillas, decoración, flores): 350,00€
Música en vivo / DJ's: 550,00€
Mesa dulce: 400,00€
Cortador de jamón con jamón ibérico: 400,00€.
Venenciador con vino incluido: 400,00€
Hora extra de barra libre: 15,00€ persona (mínimo 30 personas).
Celebración de la comida en los jardines: + 10,00€/adultos -
5,00€/niños
Recena/Merienda: 5,00€ (pizzas, croquetas, jamón y queso)
Opción especial +12,00€:
Paletilla de cordero, solomillo de ternera, cochinillo al horno

Menú de Boda

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para reservar su celebración, deberá realizar una entrega a cuenta según nuestras indicaciones, importe el cual será descontado de la cuenta final. En este acto nos debe indicar el número de comensales y le será asignado el salón correspondiente.

El menú elegido, así como las plazas finales y distribución, deberán ser comunicadas en un plazo máximo de 15 días antes del evento.

Si los comensales finales son menos de un 20% de los indicados inicialmente en la contratación, nos reservamos el derecho a cobrar la totalidad de las plazas contratadas y/o cambiarles de salón.

Aceptaremos hasta 24 horas antes de la celebración una disminución máxima de 4 comensales.

El mismo día de la celebración NO se aceptará disminución alguna de invitados, COBRÁNDOSE la totalidad de las plazas indicadas y contratadas.

Para la distribución de las mesas, tengan en cuenta que serán mesas redondas de 8 personas, o rectangulares múltiplo de 4, según la opción de salón asignado.

Queda totalmente prohibido tirar confeti, bengalas, y productos similares. Se cobrará 200,00€ si esto ocurriera como compensación por la limpieza, descontados de la entrega a cuenta.

Las bebidas de la celebración están incluidas de forma ilimitada hasta que se sirva el postre, momento en el cual se dejará de servir bebida alguna. Las bebidas a servir consistirán en cervezas marca Aguila, Amstel y Heineken, vinos Ribera del Duero crianza, Rioja crianza, Frizzante, Rueda, Semidulce, Cava, refrescos de marca PepsiCola y agua mineral embotellada. Este establecimiento se reserva el derecho a cambiar de marcas, manteniendo siempre la misma calidad de los productos ofrecidos.

Según la Ley 11/2021, de 09 de julio, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no se aceptarán pagos en efectivo iguales o superiores a 1.000,00 €. Ténganlo en cuenta en el momento de abonar su celebración.

Menús válidos para contrataciones realizadas antes del 30 de noviembre de 2026.

Tu Boda

en



El
Guerra,

RESTAURANTE
958 50 11 59