

Bodas 2019



aQUa
-restaurant-



S I L I A



aQua
-restaurant-



¿Listos para dar el sí?

Nosotros sí estamos listos para presentarte nuestra nueva oferta de menús todo incluido.

Queremos que nos confíes tu evento y nosotros lo haremos único.

Este año queremos personalizar tu boda ofreciendo un servicio de todo incluido completo y variado.

Nuestro galardonado Chef Pedro Salas y Sergio Rubio nos proponen 3 opciones de todo incluido desde 85€.

Incluyendo aperitivo, menú, barra libre, suite nupcial, descuentos para invitados, detalle floral, minutas personalizadas, servicio de guardarropía...y "Toques extra" según la opción elegida.

Todo esto aderezado con el esmerado y atento servicio de nuestro reputado Jefe de Eventos Julián San Benito y de todo su equipo, cuidaremos todos los detalles para hacer de tu boda un momento inolvidable porque...

All you need is love



MICHELIN BIB GOURMAND

MENÚ 85€

APERITIVO

Seis variedades a elegir.

PRIMER PLATO, (Entrada o Pescado)

Ensalada acevichada de langostinos con brotes y flores.

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata, emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas.

Cecina, avellanas, berenjena, queso de cabra y tomates a la estufa.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus.

SORBETE

Limón al Cava

Caipiroska

CARNES

Pastela de pato con frutas de hueso.

Buey Black Angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón.

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

POSTRE (Servido como tarta)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco.

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Pastel de chocolate y nueces, helado de flores de azahar y curry.

MENÚ 100€

APERITIVO

Seis variedades a elegir.

ENTRADAS

Curry-gazpachuelo de gamba roja y verduras.

Tartar de atún con yema de huevo y crema templada
de espárragos con mayonesa.

Ensaladilla acevichada de langostinos con brotes y flores.

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata,
emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas.

Cecina, avellanas, berenjena, queso de cabra y tomates a la estufa.

PESCADOS

Lomo de dorada sobre "nugat" marinero.

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas.

Rape y langostinos, con "nugat" marinero.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus.

Lenguado relleno de mejillones y txangurro.

Rodaballo asado con chipirones y ajos tiernos.

MENÚ 100€

SORBETE

Limón al Cava · Caipiroska · Mojito · Naranja, cointreau y cava

CARNES

Medallón de paletilla de cordero, hummus templado y
asadillo de berenjena con limón y hierbas frescas.

Pastela de pato con frutas de hueso.

Buey Black Angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón.

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

POSTRE (Servido como tarta)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y
crema de yogurt y chocolate blanco.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Pastel de chocolate y nueces, helado de flores de azahar y curry.

RESOPÓN

Bocadillos variados y coca de tomate

EL TOQUE EXTRA

Elige **uno** de nuestros toques extra,
para hacer de tu boda algo especial.

MENÚ 120€

APERITIVO

Seis variedades a elegir.

ENTRADAS

Ensalada de bogavante, con su propia mayonesa y verduras de temporada.

Ravioli de gamba roja y boletus edulis.

Cigalas, espárragos blancos, mayonesa de trufa
y caviar de Salmón Salvaje.

PESCADOS

Lomo de dorada sobre "nugat" marinero.

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas.

Rape y langostinos, con "nugat" marinero.

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras.

Dorada con fideua de codium, azafrán.

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus.

Lenguado relleno de mejillones y txangurro.

Rodaballo asado con chipirones y ajos tiernos.

SORBETE

Limón al Cava · Caipiroska · Mojito · Naranja, cointreau y cava

MENÚ 120€

CARNES

Nuestro tournedó al Foie.

Solomillo de vaca, tapenade de remolacha y ravioli de champiñón.

Medallón de paletilla de cordero, hummus templado y asadillo de berenjena con limón y hierbas frescas.

Pastela de pato con frutas de hueso.

Buey Black Angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón.

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz.

POSTRE

Coco, yogurt y chocolate blanco.

"Mandarina" natural, helada quemada (En temporada)

Centros de frutas frescas.

Fresas en infusión de vainilla, helado de yogurt griego y teja de naranja.

TARTA NUPCIAL

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

Pastel de chocolate y nueces, helado de flores de azahar y curry. **RESOPÓN**

Bocadillos variados y coca de tomate.

RESOPÓN

Bocadillos variados y coca de tomate

EL TOQUE EXTRA

Elige **dos** de nuestros toques extra,
para hacer de tu boda algo especial.

BODEGA

Incluida en todos los menús:

Aguas minerales.

Cafés y licores.

Vino Blanco Dinastía d.o. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta Crianza d.o. Rioja.

Cava Raimat Chardonnay Brut d.o. Cava.

BARRA LIBRE

Durante 3 horas.

APERITIVOS

APERITIVOS FRÍOS

Rollitos vietnamitas de marisco.

Terina de foie gras con pera caramelizada.

Sardina ahumada, caviar de wasabi.

Esonja de tomate con anchoa y pan tostado.

Arepa de queso curado con un toque de trufa.

Falsos pétalos de rosa con foie

Crujiente de tartar de salmón y queso cremoso

Cucharita de berberechos en ceviche de maracuyá

APERITIVOS CALIENTES

Huevo patata y jamón

Yakitori de pulpo con aliloli de wasabi

Las croquetas de puchero

Empanadillas de gallina en pepitoria de coco

Mini calzone "quatre formatges"

Langostinos en tempura

Croquetas de pollo, alcachofa y queso de cabra

BUFFETS TEMÁTICOS

Trinchado de Jamón ibérico.

Buffet de Sushi.

Selección de Quesos afinados.

Buffet de Chacinas selectas.

EL TOQUE EXTRA

2 variedades más en el aperitivo.

1 buffet temático.

Buffet móvil de tartar de solomillo y Corvina.

Chocolates y mignardises para el café.

Resopón con mini bocadillos variados y cocas.

Resopón con carrito de Hot Dogs.

Carro de Licores Premium.

Barra de Mojitos.

Barra de Gin tonics Premium.

Fuente de chocolate.

Photocall personalizado en la recepción.

Decoración Premium.

Disponibilidad de la Suite el día anterior.

Dos habitaciones dobles o una Junior.

VARIOS

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 100 comensales.
- Reserva tentativa, válida durante 15 días desde la visita de los novios.
- Contratación de la misma, es necesario un depósito de 1.000 euros.
- Cualquier cancelación del banquete, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
- No sufrirán ningún incremento los menús contratados en 2019, para banquetes que se celebren en 2020.
- Definición del menú, deberá ser fijado como máximo 2 meses antes de la boda.
- SANIDAD. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
- Comunicación del número de personas definitivo, deberá ser comunicado 10 días antes del banquete.
- La amenización musical, corre por cuenta del cliente, si fuese necesario facilitaríamos los oportunos contactos para su contratación.
- El disfrute de música conlleva al pago de gastos por parte del cliente, de la Sociedad General de Autores y Editores, así como los de cualquier otra sociedad de gestiones de derechos derivada de la propiedad intelectual.

ATENCIONES ESPECIALES

- Regalo de la Suite para los novios, con botella de cava.
 - Minutas personalizadas.
 - Centros decorativos en las mesas.
 - Regalo conmemorativo.
- Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.
 - Parking gratuito, bajo disponibilidad,
para los invitados durante el banquete.