



# HOTEL COLÓN



## Aperitivo 1

### Fríos

Virutas de jamón ibérico  
Cucharita de "nuestra Esqueixada"  
Sardinas marinadas con tomates especiados  
Daditos de salmón confitados al café  
Mejillones de roca con tomates frescos a la albahaca  
Chips de patata con anís estrellado  
Tosta de queso azul con frambuesas

### Calientes

Brocheta de langostinos con pan de kikos y sésamo negro  
Croquetas de jamón de Jabugo y pollo  
Bikini trufado con queso brie y jamón de Jabugo  
Mini coca de foie y manzana ácida al Moscovado  
Crema de setas con capuchino de trufas  
Tosta de huevos de codorniz con mermelada de cebollas  
Tempura de espárragos con espuma de mayonesa de soja

Vermouth

Jerez

Combinaciones

Refrescos y cerveza

Montesierra Blanco Somontano

Montesierra Tinto Somontano

Cava Bertha Brut Nature

**Precio por persona: 34€ (7% IVA INCLUIDO)**



# HOTEL COLÓN

\*\*\*

## Aperitivo 2

### Fríos

Virutas de jamón ibérico  
Cucharitas de "nuestra Esqueixada"  
Sardinas marinadas con tomates especiados  
Daditos de salmón confitados al café  
Mejillones de roca con tomates frescos a la albahaca  
Chips de patata con anís estrellado  
Tostas de queso azul con frambuesas  
Ostras con minestrone de manzana y limón  
"Vellut" de alcachofas con almejas

### Calientes

Brocheta de langostinos con pan de kikos y sésamo negro  
Croquetas de pollo y jamón de Jabugo  
Bikini trufado de queso brie y jamón de Jabugo  
Mini coca de foie y manzana ácida al Moscovado  
Crema de setas con capuchino de trufas  
Tosta de huevos de codorniz con mermelada de cebollas  
Tempura de espárragos con espuma de mayonesa de soja  
Buñuelos de queso manchego  
Fideuá de marisco

Vermouth

Jerez

Combinaciones

Refrescos y cerveza

Montesierra Blanco Somontano

Montesierra Tinto Somontano

Cava Bertha Brut Reserva

**Precio por persona: 40€ (7% IVA INCLUIDO)**



HOTEL COLÓN

\*\*\*\*

### Menú 1

Consomé tradicional con minestrone de verduras

Lomo de dorada con patatas al laurel y vinagreta de cítricos

Confit de pato con cebollitas caramelizadas al moscatel

\*\*\*\*

Sorbetes variados

\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*

Vino Blanco Torres Viña Sol

Vino Tinto Torres Coronas

Cava Privat Brut

Agua mineral

Licores

**Precio por persona: 67€ (7% IVA INCLUIDO)**



# HOTEL COLON

\*\*\*\*

## Menú 2

Sopa de alcachofas al parmesano con langostinos al vino dulce

Lomo de bacalao con manzanas caramelizadas y sabayón de miel de romero

Espaldita de cordero con patatas rustidas y hierbas provenzales

\*\*\*\*

Sorbetes variados

\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*

Vino Blanco Torres Viña Sol

Vino Tinto Enate Crianza

Cava Bertha Brut Reserva

Agua mineral

Licores

**Precio por persona: 72€ (7% IVA INCLUIDO)**



# HOTEL COLÓN

\*\*\*

## Menú 3

Ensalada de langostinos con verduritas tiernas y emulsión de mostaza

Lomo de merluza con almejas al jamón de Jabugo

Lomo de ternera blanca con cremoso de patatas y setas de temporada

\*\*\*\*

Sorbetes variados

\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*

Vino Blanco Raimat Chardonnay

Vino Tinto Señorío de Lazán Reserva

Cava Bertha Brut Nature

Agua mineral

Licores

**Precio por persona: 78€ (7% IVA INCLUIDO)**



HOTEL COLÓN



### Menú 4

Sopa de melón "cantaloup" con ostras al Cabernet Sauvignon

Lubina de costa con zanahorias, espárragos y emulsión de ajos  
escalibados

Escalopines de ternera con risotto de morillas y jugo de trufas

\*\*\*\*

Sorbetes variados

\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*

Vino Blanco Torres Viña Sol

Vino Tinto Remelluri Reserva Rioja

Cava Bertha Brut Nature

Agua mineral

Licores

**Precio por persona: 83€ (7% IVA INCLUIDO)**



# HOTEL COLÓN

\*\*\*\*

## Menú 5

Ajoblanco con uvas y gambas de Denia

Rodaballo confitado al jamón de Jabugo con coca de verduras

Cochinillo confitado con crujiente de espinacas y lacado de naranja y jengibre

\*\*\*\*

Sorbetes variados

\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*

Vino Blanco Do Ferreiro Rias Baixas

Vino Tinto Usatges Negre Priorat

Cava Bertha Gran Reserva

Agua mineral

Licores

**Precio por persona: 89€ (7% IVA INCLUIDO)**



HOTEL COLÓN



### Menú 6

Esqueixada de bacalao con bogavante y emulsión de coral

Filetes de lenguado con gambas y citronella

Solomillo de ternera con foie caliente y ceps

\*\*\*\*

Sorbetes variados

\*\*\*\*

Tarta nupcial

\*\*\*\*

Vino Blanco Torres Viña Esmeralda

Vino Tinto Protos Crianza Ribera del Duero

Cava Juve Camps Reserva Familia

Agua mineral

Licores

**Precio por persona: 101€ (7% IVA INCLUIDO)**



**HOTEL COLÓN**



### **SORBETES A ELEGIR**

(3 bolas)

Limón

Naranja

Mandarina

Frutos del bosque

Cava

Mango

Frambuesa

Menta

### **TARTAS NUPCIALES A ELEGIR**

(Se aceptan sugerencias)

Tarta Massini

Mousse de frambuesa y cassis

Tarta Sacher

Chocolate blanco con crujiente de praliné

Texturas de chocolate

Mousse de limón



HOTEL COLÓN



## OTRAS OPCIONES DE NUESTRA BODEGA

### Menú 1

**Vino Blanco:** Raimat Chardonnay

**Vino Tinto:** Enate Único Tinto

### Menú 2

**Vino Blanco:** Raimat Chardonnay

**Vino Tinto:** Marqués de Cáceres

### Menú 3

**Vino Blanco:** Roura Sauvignon Blanc

**Vino Tinto:** Remelluri Reserva

### Menú 4

**Vino Blanco:** Roura Sauvignon Blanc

Torres Viña Esmeralda

**Vino Tinto:** Señorío de Lazán Reserva Somontano

### Menú 6

**Vino Blanco:** Roura Sauvignon Blanc

**Vino Tinto:** Señorío de Lazán Somontano Reserva

**Cava:** Bertha Siglo XXI



# HOTEL COLÓN



## CONDICIONES GENERALES

- La reserva se formalizará abonando el 25% del importe del servicio, garantizando así la exclusividad del salón.
- Siete días antes del banquete se abonará el 75% restante del importe del servicio.
- En el caso de cancelación del servicio, se aplicarán las siguientes condiciones en referencia a la devolución del importe abonado:
  - Con 30 o más días de antelación: Sin cargo
  - Entre 29 y 8 días de antelación: El depósito abonado
  - Entre 7 y 2 días de antelación: El 50% del total
  - Con 48 horas de antelación: El 100% del total
- El número de comensales a facturar será el acordado una semana antes de la fecha de la boda.

## SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

- Menú degustación para dos personas
- Impresión de minutas en el idioma elegido
- Decoración floral en las mesas
- Regalo sorpresa

## OTROS SERVICIOS

- Combinación de diferentes platos con el fin de elaborar el menú más ajustado a sus necesidades.
- Suplemento barra libre: 14€ (7% IVA incluido) por persona
- Menú infantil: 38€ (7% IVA incluido)
- Alojamiento para los invitados a precios especiales
- Decoración especial
- Servicio de orquesta o disc-jockey