



HOTEL COLÓN

Aperitiu 1

Freds

Encenalls de pernil ibèric
Cullereta de "la nostra esqueixada"
Sardines marinades amb tomàquets especiats
Daus de salmó confitats al cafè
Musclos de roca amb tomàquets a l'alfàbrega
Xips de patata amb anís estrellat
Tosta de formatge blau amb gerds

Calents

Broqueta de llagostins amb pa de kikos i sèsam negre
Croquetes de pernil de Jabugo i pollastre
Bikini trufat amb formatge brie i pernil de Jabugo
Mini coca de foie i poma àcida al sucre moscovado
Crema de bolets amb cappuccino de trufes
Tosta d'ous de guatlla amb mermelada de ceba
Tempura d'espàrrecs amb escuma de maionesa de soja

Vermut

Xerès

Combinats

Refrescos i cervesa

Vi Blanc Montesierra Somontano

Vi Negre Montesierra Somontano

Cava Bertha Brut Nature

Preu per persona: 34€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

* * * *

Aperitiu 2

Freds

Encenalls de pernil ibèric
Cullereta de "la nostra esqueixada"
Sardines marinades amb tomàquets especiats
Daus de salmó confitats al cafè
Musclos de roca amb tomàquets a l'alfàbrega
Xips de patata amb anís estrellat
Tosta de formatge blau amb gerds
Ostres amb minestrone de poma i llimona
Vellut de carxofes amb cloïsses

Calents

Broqueta de llagostins amb pa de kikos i sèsam negre
Croquetes de pernil de Jabugo i pollastre
Bikini trufat amb formatge brie i pernil de Jabugo
Mini coca de foie i poma àcida al sucre moscovado
Crema de bolets amb cappuccino de trufes
Tosta d'ous de guatlla amb melmelada de ceba
Tempura d'espàrrecs amb escuma de maionesa de soja
Bunyols de formatge manxego
Fideuà de marisc

Vermut

Xerès

Combinats

Refrescos y cervesa

Vi Blanc Montesierra Somontano

Vi Negre Montesierra Somontano

Cava Bertha Brut Reserva

Preu per persona: 40€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

Menú 1

Consomé tradicional amb minestrone de verdures

Llom d'orada amb patates al llorer i vinagreta de cítrics

Confit d'ànec amb cebetes caramel·litzades al moscatell

Sorbets variats

Pastís de noces

Vi Blanc Torres Viña Sol

Vi Negre Torres Coronas

Cava Privat Brut

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 67€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

Menú 2

Sopa de carxofes al pomesà amb llagostins al vi dolç

Llom de bacallà amb pomes caramel·litzades i sabaiona de mel de romaní

Espatlleta de xai amb patates rostides i herbes provençals

Sorbets variats

Pastís de noccs

Vi Blanc Torres Viña Sol

Vi Negre Enate Criança

Cava Bertha Brut Reserva

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 72€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

Menú 3

Amanida de llagostins amb verduretes tendres i emulsió de mostassa

Llom de lluç amb cloïsses al pernil de Jabugo

Llom de vedella blanca amb cremós de patates i bolets de temporada

Sorbets variats

Pastís de noces

Vi Blanc Raimat Chardonnay

Vi Negre Señorío de Lazán Reserva

Cava Bertha Brut Nature

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 78€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

Menú 4

Sopa de meló "cantaloup" amb ostres al cabernet sauvignon

Llobarro de costa amb pastanagues, espàrrecs i emulsió
d'alls escalivats

Escalopines de vedella amb risotto de morilles i suc de tòfona

Sorbets variats

Pastís de noces

Vi Blanc Torres Viña Sol

Vi Negre Remelluri Reserva Rioja

Cava Bertha Brut Nature

Aigua mineral

Licores

Preu per persona: 83€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

Menú 5

“Ajoblanco” amb raim i gambes de Dénia

Turbot confitat al pernil de Jabugo amb coca de verdures

Porcell confitat amb cruixent d’espínacs i lacat de taronja i
gingebre

Sorbets variats

Pastís de noccs

Vi Blanc Do Ferreiro Rias Baixas

Vi Negre Usatges Priorat

Cava Bertha Gran Reserva

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 89€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

Menú 6

Esqueixada de bacallà amb llamàntol i emulsió de corall

Filets de llenguado amb gambes i citronela

Filet de vedella amb foie calent i ceps

Sorbets variats

Pastís de noces

Vi Blanc Torres Viña Esmeralda

Vi Negre Protos Criança Ribera del Duero

Cava Juvé i Camps Reserva Família

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 101€ (7% IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN



SORBETS PER TRIAR

(3 boles)

Llimona

Taronja

Mandarina

Fruits del bosc

Cava

Mango

Gerds

Menta

PASTÍS DE NOCES PER TRIAR

(S'accepten suggeriments)

Pastís Massini

Mousse de gerds i cassis

Pastís Sacher

Xocolata blanca amb cruixent de praliné

Textures de xocolata

Mousse de llimona



HOTEL COLÓN



ALTRES OPCIONS DE LA NOSTRA BODEGA

Menú 1

Vi Blanc: Raimat Chardonnay

Vi Negre: Enate Único Tinto

Menú 2

Vi Blanc: Raimat Chardonnay

Vi Negre: Marqués de Cáceres

Menú 3

Vi Blanc: Roura Sauvignon Blanc

Vi Negre: Remelluri Reserva

Menú 4

Vi Blanc: Roura Sauvignon Blanc

Torres Viña Esmeralda

Vi Negre: Señorío de Lazán Reserva Somontano

Menú 6

Vi Blanc: Roura Sauvignon Blanc

Vi Negre: Señorío de Lazán Somontano Reserva

Cava: Bertha Siglo XXI



HOTEL COLÓN



CONDICIONS GENERALS

- La reserva es formalitzarà abonant el 25% de l'import del servei, garantint així l'exclusivitat del saló.
- Set dies abans del banquet s'abonarà el 75% restant de l'import del servei.
- En cas de cancel·lació del servei, s'aplicaran les següents condicions en referència a la devolució de l'import abonat:
 - Amb 30 o més dies d'antelació: Sense càrrec
 - Entre 29 i 8 dies d'antelació: El dipòsit abonat
 - Entre 7 i 2 dies d'antelació: El 50% del total
 - Amb 48 hores d'antelació: El 100% del total
- El número de comensals a facturar serà l'acordat una setmana abans de la data de la boda.

SERVEIS INCLOSOS EN EL PREU DEL MENÚ

- Menú degustació per a dos persones
- Impressió de minuts en el idioma triat
- Decoració floral a les taules
- Regal sorpresa

ALTRES SERVEIS

- Combinació de diferents plats amb el fi d'elaborar el menú més ajustat a les seves necessitats.
- Suplement barra lliure: 14€ (7% IVA inclòs) per persona
- Menú infantil: 38€ (7% IVA inclòs)
- Allotjament per als invitats a preus especials
- Decoració especial
- Servei d'orquestra o discjòquei