



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 i llimona
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
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 Robert J. Mur Brut

Preu per persona: 35€ (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 i llimona
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
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 Enate Unico Somontano

Cava Robert J. Mur Brut

Preu per persona: 41€ (IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

★★★★

Menú 1

Sopa de carxofes confitades al pamesà 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 noces

★★★★

Vi Blanc Torres Viña Sol

Vi Negre Enate Criança

Cava Bertha Brut Reserva

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 74€ (IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

★★★★

Menú 2

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 Can Feixes D.O. Penedès

Cava Bertha Brut Nature

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 80€ (IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

★★★★

Menú 3

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 D.O. Rioja

Cava Bertha Brut Nature

Aigua mineral

Licores

Preu per persona: 85€ (IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

★★★★

Menú 4

“Ajoblanco” amb raim i gambes de Dénia

Turbot confitat al pernil de Jabugo amb coca de verdures

Sella de xai a la canyella amb patates rostides

Sorbets variats

Pastís de noces

Vi Blanc Torres Viña Esmeralda

Vi Negre Remelluri Reserva D.O. Rioja

Cava Bertha Gran Reserva

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 92€ (IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

★★★★

Menú 5

Esqueixada de bacallà amb llamàntol i emulsió de corall

Filets de llenguado amb gambes i citronela

Filet de vedella amb "torrija" de foie al vi negre

Sorbets variats

Pastís de noces

Vi Blanc Torres Viña Esmeralda

Vi Negre Remelluri Reserva D.O. Rioja

Cava Juvé i Camps Reserva Família

Aigua mineral

Licors

Preu per persona: 104€ (IVA INCLÒS)



HOTEL COLÓN

★★★★

SORBETS PER TRIAR

(3 boles)

Llimona

Cava

Te verd

Mandarina

Coco

Fruits del bosc

Gerds

Mango

PASTÍS DE NOCES PER TRIAR

Pastís Massini

Mousse de gerds i cassis

Pastís Sacher

Mousse de xocolata blanca

Mousse de xocolata negra

Mousse de llimona



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€ (IVA inclòs) per persona
- Menú infantil: 31€ (IVA inclòs)
- Allotjament per als invitats a preus especials
- Decoració especial