

aQua  
-restaurant-



Bodas 2018

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



# MENÚ 85€

## APERITIVO

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir.

## PRIMER PLATO, (ENTRADA O PESCADO)

**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.

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

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

## SORBETE

Limón al Cava

Naranja y cointreau

## 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

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir.

## ENTRADAS

**Ensalada de mozzarella** de búfala con fresas al balsámico, esponja de tomate de colgar, albahaca y menta.

**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.

**Curry-gazpachuelo** de gamba roja y verduras.

## PESCADOS

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

**Dorada con fideua** de codium, azafrán.

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

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

**Rape y langostinos**, en suquet aromatizado con hojas de limonero y un toque de curry rojo.

**Ravioli de gamba roja** y boletus edulis.

**Lenguado relleno** de mejillones y txangurro.

**Rodaballo asado** con chipirones y ajos tiernos.

# MENÚ 100€

## SORBETE

Limón al Cava | Caipiroska | Naranja y cointreau | Mojito

## CARNES

**Paletilla Cordero** a las flores de Macís, anacardos y melocotones  
asados en agridulce.

**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 de café** y caramelo, helado de vainilla.

**Tarta de limón**, helado de fresas.

**Tartita de frutas**, salsa de mango y helado de leche merengada.

## 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

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir.

## ENTRADAS

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

**Ravioli de gamba roja** y boletus edulis.

**Ensaladilla acevichada de langostinos** con brotes y flores.

## PESCADOS

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

**Dorada con fideua** de codium, azafrán.

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

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

**Rape y langostinos**, en suquet aromatizado con hojas de limonero  
y un toque de curry rojo.

**Lenguado relleno** de mejillones y txangurro.

**Rodaballo asado** con chipirones y ajos tiernos.

# MENÚ 120€

## SORBETE

Limón al Cava | Caipiroska | Naranja y cointreau | Mojito

## CARNES

**Nuestro tournedó** al Foie.

**Solomillo de vaca**, espuma de panceta ahumada,  
jugo de remolacha y chirivía frita.

**Paletilla Cordero** a las flores de Macís, anacardos y  
melocotones asados en agridulce.

**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. Versión dulce de un pesto Genovés.

**Centros de frutas** frescas.

**Ensalada de frutas en infusión** fría.

## TARTA NUPCIAL

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

**Tarta de café y caramelo**, helado de vainilla.

**Tarta de limón**, helado de fresas.

**Tartita de frutas**, salsa de mango y helado de leche merengada.

## 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.

Mejillón en escabeche de cítricos.

Terrina de foie gras y anguila del Delta.

Sardina ahumada, caviar de wasabi.

Espanja de tomate con anchoa y pan tostado.

Cucuruchos de brandada de bacalao.

Melón impregnado con lima y jengibre, Ikura.

Nigiri de brie con trufa.

Causas con ensalada de cangrejo.

Falsos pétalos de rosa con foie-gras de pato.

## APERITIVOS CALIENTES

Bikini de trufa.

Raviolis crujientes de pollo y gambas con verduras.

Las croquetas de puchero.

Croquetas de panceta ahumada y queso.

Empanadillas de gallina en pepitoria de coco.

Mini Calzone cuatro formatges.

Langostinos en tempura.

Yakitori de panceta con salsa de anguila.

# 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 migniardises 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 2018, para banquetes que se celebren en 2019.
- 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.