

# MENÚS





## MENÚ 01

**Precio: 103,70€**

**10% IVA no incluido**

- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL -

*Crema de cigalas con velo fino de Joselito*

*Salpicón de bugre, rape y langostinos sobre crujiente de pasta brick  
al Pedro Ximénez*

*Sorbete de mandarina al cava*

*Cabritin del Suevo al horno con patatinos y su ensalada*

*Bizcocho fluido de chocolate caliente con sorbete de frambuesa*

- Bodega -

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

Jardines del Ular  
*Bodas*



## MENÚ 02

*Precio: 103,70€*

**10% IVA no incluido**

– INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL –

*Crema de centolla del Cantábrico  
con velo fino de Joselito*

*Steak tartar elaborado con auténtica carne de buey acompañado de  
helado de mostaza y tostas caseras*

*Sorbete de limón y jengibre al cava*

*Merluza del pinchu con almejas en salsa verde*

*Semifrío de limón con acabado de merengue*

– Bodega –

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

Jardines del Ular  
*Bodas*



## MENÚ 03

**Precio: 110,90€**

**10% IVA no incluido**

- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL -

*Crema de cigalas con velo fino de Joselito*

*Ensalada de bugre con salpicón de sus corales y vinagreta  
de kumato*

*Sorbete de limón y jengibre al cava*

*Pernil de lechal, raza churra, al horno 70°/12h con patatas panadera  
y pimientos del piquillo confitados*

*Vasito de mascarpone y albaricoque con frutas de temporada*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

Jardines del Ular  
*Bodas*



## MENÚ 04

*Precio: 115,90€*

*10% IVA no incluido*

*- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL -*

*Crema de cigalas con velo fino de Joselito*

*Bogavante entero a la plancha con langostinos*

*Sorbete mango al ron Havana Club*

*Suprema de merluza del pincho a la sidra con verduritas salteadas*

*Mousse de tiramisú*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Ullar**  
*Bodas*



## MENÚ 05

*Precio: 117,90€*

*10% IVA no incluido*

*- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL -*

*Crema de cigalas con velo fino de Joselito*

*Bogavante entero a la plancha con langostinos*

*Sorbete mango al ron Havana Club*

*Taco de cordero lechal, asado a 70º/12h con crema de parmentier y  
salsa demi-glacé*

*Mousse de tiramisú*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Ular**  
*Bodas*



## MENÚ 06

*Precio: 119,90€*

**10% IVA no incluido**

*- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y*

*DECORACIÓN FLORAL -*

*Crema de cigalas con velo fino de Joselito*

*Selección de mariscos  
(1/2 Bugre, langostinos y vieira gratinada)*

*Sorbete mango al ron Havana Club*

*Paletilla de cordero lechal, raza churra, al horno 70º/12h con crema  
de patata ratte y salsa demi-glacé*

*Milhojas europea con fruta de temporada*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Ullar**  
*Bodas*



## MENÚ 07

*Precio: 125,90€*

**10% IVA no incluido**

- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y

DECORACIÓN FLORAL -

*Crema de cigalas con velo fino de Joselito*

*Selección de mariscos  
(1/2 Bugre, langostinos y vieira gratinada)*

*Sorbete mango al ron Havana Club*

*Solomillo de ternera al foie con salsa de Oporto*

*Milhojas europea con fruta de temporada*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Ular**  
*Bodas*





## MENÚ 08

*Precio: 129,90€*

**10% IVA no incluido**

*- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL -*

*Ensalada de bugre con salpicón de sus corales y vinagreta de kumato*

*Crema de centolla del Cantábrico*

*Lubina salvaje a la espalda con patata panadera*

*Sorbete de mojito al cava*

*Taco de cochinito deshuesado, 70º/12h con crema de patata ratte y  
salsa demi-glacé*

*Semifrio de manzana y sidra con crocanti*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Ullar**  
*Bodas*



## MENÚ 09

*Precio: 134,90€*

*10% IVA no incluido*

*- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y  
DECORACIÓN FLORAL -*

*Bogavante entero a la plancha con langostinos*

*Crema de cigalas del Cantábrico*

*Lubina salvaje a la espalda con patata panadera*

*Sorbete mango al ron Havana Club*

*Paletilla de cordero lechal, raza churra, al horno 70°/12h con crema  
de patata ratte y salsa demi-glacé*

*Mousse de tiramisú*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Llar**  
*Bodas*



## MENÚ 10

*Precio: 140,90€*

**10% IVA no incluido**

*- INCLUYE 3 HORAS DE BARRA LIBRE Y*

*DECORACIÓN FLORAL -*

*Selección de mariscos  
(1/2 bugre, langostinos y vieira gratinada)*

*Crema de cigalas del Cantábrico*

*Rape negro braseado con salsa de piquillo y hongos aromáticos*

*Sorbete mango al ron Havana Club*

*Solomillo de ternera al foie con salsa de vino de Oporto*

*Milhojas europea con fruta de temporada*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

**Jardines del Ular**  
*Bodas*

## MENÚ VEGETARIANO

### APERITIVOS

*Hojaldre con mousse de Cabrales*

*Gaspacho andaluz con picada de frutos secos*

*Croquetas de espinacas y zanahoria*

*Verduritas en tempura con salsa de soja*

*Tosta de escalibada y tapenade*

*Crema de calabacín con crocanti de almendra*

*Sopa fría de melón con caramelo de Módena*

*Risotto de algas, boletus y espárragos trigueros*

*Sorbete de mandarina al cava*

*Raviolis de calabacín rellenos de pisto de verduras asturianas*

*Bizcocho fluido de chocolate caliente*

*con sorbete de frambuesa*

*- Bodega -*

*Selección de vinos, cava, sidra achampanada,  
café y licores*

*Precio: 100,90€ 10% IVA no incluido*

## MENÚ INFANTIL

*Calamares frescos de potera*

*Croquetas cremosas de jamón ibérico*

*Surtido de embutidos seleccionados*

*Escalopines de solomillo ibérico*

*Tarta de chocolate "selva negra"*

*Agua y refrescos*

*Precio: 33,90€ 10% IVA no incluido*

# SI PREFIERES CONFECIONARLO A TU GUSTO...

## ENTRADAS

Salpicón de bugre, rape y langostinos sobre crujiente de pasta brick con pedro ximénez.

Steak tartar elaborado con auténtica carne de buey acompañado de helado de mostaza y tostas caseras.

Ensalada con medallón de foie, jamón ibérico y vinagreta de frutos del bosque en vajilla de pan.

Ensalada de bogavante con salpicón de sus corales y vinagreta de kumato.

Bogavante entero a la plancha con langostinos a la plancha.

Selección de mariscos (1/2 bogavante, langostinos y vieira gratinada).

## CREMAS

Crema de cigalas de Cantábrico.

Crema de centolla del Cantábrico.



## PESCADOS

Suprema de merluza del pincho a la sidra con verduritas salteadas.

Merluza del pincho con almejas en salsa verde.

Rape del Cantábrico al horno con langostinos y almejas.

Rape negro braseado con salsa de piquillos y hongos aromáticos.

Lubina del Cantábrico con verduritas baby y velouté de albariño.

Lubina salvaje a la espalda con patata panadera

Mero del Cantábrico con patata panadera, almejas y emulsión con ajo y perejil.

Rodaballo al horno con verduras en tempura y salsa romescu.

## CORTANTES

Sorbete de mango al ron Habana Club.

Sorbete de frambuesa al Vodka Skyy.

Sorbete de mandarina al cava.

Sorbete de limón y jengibre al cava.

Sorbete de mojito al cava.

## CARNES

Cabritin de el Suevo al horno con patatinos y ensalada.

Pernil de lechal, raza churra, al horno 70°/12h con patata panadera y pimientos del piquillo confitados.

Paletilla de cordero lechal, raza churra, al horno 70°/12h con crema de patata ratte y salsa demi-glacé.

Taco de cochinito deshuesado 70°/12h con pastel de patata gratén y salteado de setas silvestres

Taco de cordero lechal asado a 70°/ 12h con crema de parmentier y salsa demi-glacé.

Solomillo de ternera con salsa de hongos silvestres al moscatel.

Solomillo de ternera al foie con salsa Oporto.

## POSTRES

Bizcocho fluido de chocolate caliente con sorbete de frambuesa.

Royal de chocolate con coulis de frutos rojos.

Mousse de tiramisú.

Semifrio de manzana y sidra con crocanti.

Vasito de mascarpone y albaricoque con fruta de temporada.

Milhojas europea con fruta de temporada.

Semifrio de limón acabado de merengue.

Tarta nupcial especial "Jardines del LLar".