



*Restaurante Stop*

*Bodas 2023*



## *Cóctel de Bienvenida*

Nuestra propuesta gastronómica comienza con el Cóctel de Bienvenida Empezamos nuestro Aperitivo de bodas con el tiempo de cortesía, serán 15 minutos en los que ofrecemos bebidas de recepción a vuestros invitados. A continuación seguiremos con el servicio del cóctel que tendrá 1 hora de duración. Siempre que el tiempo lo permita, el Aperitivo se servirá en nuestra terraza.

### *Aperitivos:*

- Minivolovan de Pintxo Donostiarra.
- Brochetas de Cherry con Queso Manchego.
  - Bombón de Foie con Almendra.
- Chupitos de salmorejo con Crujiente de Jamón Ibérico.
  - Cucuruchos de Ajoarriero.
  - Cucuruchos de Morteruelo.
    - Croquetas Cremosas.
    - Rollitos de Primavera.
- Tortillitas de Patata con cebolla Caramelizada.
  - MiniBaos de carrillada de Cerdo.
- Dados de Bacalao con Alioli Suave de Miel.
- Brochetas de Pollo con salsa Teriyaky

### *Bebidas incluidas en el Cóctel:*

- Agua mineral , Cervezas , Refrescos y Vino Blanco y Tinto de la Zona.

P.V.P:.....20 € ( Por comensal adulto ).



*Menüs*

# Menú N°1

Crema de Marisco con picada de frutos del mar

\*\*\*\*\*

Lubina a la Bilbaína

\*\*\*\*\*

Sorbete.

\*\*\*\*\*

Lingote de Cabrito

\*\*\*\*\*

Postre Nupcial acompañado de helado.

\*\*\*\*\*

Café expresso y Espumoso Moscatel

\*\*\*\*\*

Vino Blanco y Tinto.

P.V.P:.....89 €

# Menú N°2

Salmorejo con Lomitos de Sardina Ahumada

\*\*\*\*\*

Merluza con Vinagreta de Tomate y Verduritas

\*\*\*\*\*

Sorbete.

\*\*\*\*\*

Entrecott de Ternera a la Plancha

\*\*\*\*\*

Postre Nupcial acompañado de helado.

\*\*\*\*\*

Café expresso y Espumoso Moscatel

\*\*\*\*\*

Vino Blanco y Tinto.

P.V.P:.....93 €

# Menú N°3

Cóctel de Vieiras y Langostinos con Vinagreta de Cítricos

\*\*\*\*\*

Lubina a la Bilbaína

\*\*\*\*\*

Sorbete.

\*\*\*\*\*

Cochinillo Confitado al Oporto

\*\*\*\*\*

Postre Nupcial acompañado de helado.

\*\*\*\*\*

Café expresso y Espumoso Moscatel

\*\*\*\*\*

Vino Blanco y Tinto.

P.V.P:.....94 €

# Menú Nº4

Carpaccio de Buey con lascas de Parmesano

\*\*\*\*\*

Lomo de Bacalao Confitado con Crema de Pisto y Chips Vegetales

\*\*\*\*\*

Sorbete.

\*\*\*\*\*

Pierna de Cabrito Asada

\*\*\*\*\*

Postre Nupcial acompañado de helado.

\*\*\*\*\*

Café expresso y Espumoso Moscatel

\*\*\*\*\*

Vino Blanco y Tinto.

P.V.P:.....95 €

# Menú N°5

Canelón de Rape y Gambas

\*\*\*\*\*

Rodaballo a la Gallega

\*\*\*\*\*

Sorbete.

\*\*\*\*\*

Paletilla de Cordero Lechal Asada

\*\*\*\*\*

Postre Nupcial acompañado de helado.

\*\*\*\*\*

Café expresso y Espumoso Moscatel

\*\*\*\*\*

Vino Blanco y Tinto.

P.V.P:.....99 €



# Menú N.º 6

Ensalada de Perdiz Escabechada

\*\*\*\*\*

Rodaballo a la Gallega

\*\*\*\*\*

Sorbete.

\*\*\*\*\*

Solomillo de Ternera

\*\*\*\*\*

Postre Nupcial acompañado de helado.

\*\*\*\*\*

Café expresso y Espumoso Moscatel

\*\*\*\*\*

Vino Blanco y Tinto.

P.V.P:.....105 €

# Menú Infantil

Fingers de Pollo con Croquetas , Gambas Rebozadas y Patatas Fritas

\*\*\*\*\*

Helado de Chocolate

\*\*\*\*\*

Agua Mineral y Refrescos.

P.V.P:.....28 €



## *Barra Libre*

Barra Libre 3 Horas mínimo....20 €

1º Hora adicional...6 €

2º Hora adicional...5 €

Las bebidas que componen la barra libre son primeras marcas:

Beefeater , Larios 12 , Barcelo , Brugal , J.B , Ballantines,  
Absolut.

Bebidas Premium consultar precio.

No se contratan barras libres por tickets ni botellas.

El horario de la barra libre en horario nocturno será como máximo hasta las 5:30 de la mañana.

## Servicios adicionales con Cargo

- 1 Jamón Ibérico con Cortador...750 €  
( Se calcula 1 Jamón para 125/150 personas)
- Corner de Sushi...6 € Por persona.
  - Mesa de Quesos....450 €
- Recena de Pulguitas 1.50 € Unidad
- Alquiler de Pantalla y Proyector....175 €
- Castillo Hinchable con Monitor....400 €
  - D.J ( 3 Horas )...500 €
  - D.J ( 4 Horas )...550 €
  - D.J ( 5 Horas )...600 €

## Servicios adicionales sin Cargo

- Listas de Protocolo.
- Minutas Personalizadas.
- Montaje de Mobiliario Ceremonia Civil.( No incluye decoración ni sonido)
- Decoración Floral en mesas ( Flor natural )

( Se permite otra decoración de mesas, pero siempre con cargo al cliente )

Por motivos de seguridad no está permitido dentro de todo el recinto el uso de fuegos artificiales , Bengalas , Velas ni cualquier elemento que tenga fuego.

## Atenciones por parte del restaurante sin cargo

- Recena gratuita que contranten barras libres superior a tres horas.
- Prueba de Menú gratuita para 6 comensales en Banquetes superiores a 125 comensales
- Prueba de menú gratuita para 2 comensales en banquetes de menos de 125 comensales

# Listado de Platos

## ● Entrantes:

- Crema de Marisco con Picada de Frutos del Mar.
- Salmorejo con Lomito de Sardina Ahumada.
- Canelón de Rape con Gambas.
- Carpaccio de Buey con Lascas de Parmesano.
- Cóctel de Vieiras y Langostinos con Vinagreta de Cítricos.
- Ensalada de Perdiz escabechada.
- Ensalada de Jamón Ibérico con Foie y Vinagreta de Miel.
- Tartar de Salmón y Aguacate.

## ● Pescados

- Lubina a la Bilbaína.
- Lomos de Bacalao Confitado con Crema de Pisto y Chips Vegetales
- Lomos de Merluza con Vinagreta de Tomate y Crujiente de Verduras.
- Rodaballo al Horno con Refrito de Setas y Langostinos
- Gamba Blanca Cocida.

- *Carnes*

- Pierna de cabrito Asada.
- Lingote de Cabrito con patata trufada.
- Solomillo de Ternera
- Entrecott de Ternera
- Cochinillo Confitado al Oporto
- Paletilla de Cordero Lechal Manchego Asada.

- *Sorbetes*

- Mojito
- Naranja

- *Pasteles con Helado*

- Lingote de Yogur con cassis y Helado.
- Torrija Brioche con Helado de Canela.
- Pastel San Marcos con Helado de Chocolate Belga.
- Hojaldre de Fresón con cremoso de vainilla y Helado

- *Bodega:*

- Vino Blanco y Tinto D.O Uclés, Agua mineral
- Espumoso Moscatel.