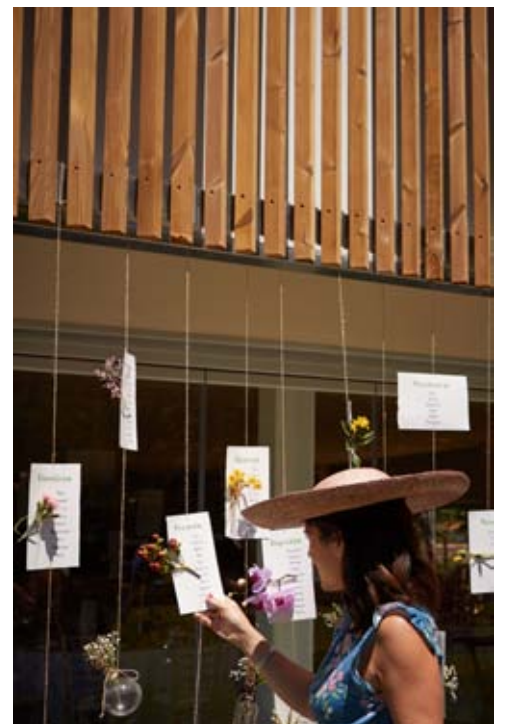




La Arboleda del Sur

Experiencia gastronómica

Conozca todas las opciones para confeccionar su menú



Cóctel de bienvenida

PARA COMER CON LA MANO

- Teja crocante de pipas
- Aceitunas negras
- Jamón ibérico con pan de Ezcaray
- Corte de sésamo, queso y miel
- Corte de rabo guisado al vino tinto
- Barca templada de anchoas de Santoña y pimiento asado
- Tortillita con ensaladilla rusa
- Nuestras croquetas
- Calamares a la romana con mahonesa de setas
- Buñuelo fluido
- Uvas tintas de foie-gras
- Sandwich de foie con puré de manzana



CUCHARITAS Y EN BROCHETAS

- Gamba roja con una pipeta de jugo de ave y la propia gamba con picante
- Brochetas de lecherillas de cordero en adobo con pimiento verde
- Salmón curado en soja, con berros, caviar de avellana y mahonesa de algas
- Láminas de bacalao ligadas al pil-pil con pimiento y cebolla confitada
- Brochetas de brick de gambas
- Brocheta de cordero glaseado con jengibre



EN MINI RECIPIENTES

- Yogurt de queso y confitura de tomate
- Ceviche suave de corvina
- Mousse de boletus con mahonesa de parmesano, pollo y rúcula
- Albóndiga con parmentier de patata y trufa

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

- Gazpacho de melón
- Gazpacho andaluz
- Crema de boletus
- Consome con huevo (caliente)

Barras cara al cliente

Para comer, sírvase usted mismo

LA MESA DEL IBÉRICO, DEL PAN CON TOMATE Y DEL ACEITE DE LA RIOJA

- Jamón Ibérico al corte
- Pan tostado untado con tomate
- Aceite de oliva de La Rioja

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

- Quesos españoles a modo de tabla con membrillo, confituras y pan

LA MESA DEL CAVIAR DE VINO TINTO

- Elaboración in situ de la lata de caviar de vino tinto, sobre cuajada de foie-gras

LA MESA DEL TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

- Champiñones a la plancha y su ajilimojili
- Brochetas de costilla de cerdo con berenjenas encurtidas

LA MESA DE LA BRASA Y EL EMBUTIDO TRADICIONAL RIOJANO

- Chorizo al vino tinto
- Chistorra a la brasa
- Panceta a la brasa
- Chorizo magno selección al corte
- Salchichón al corte

LA MESA DEL PUCHERO TRADICIONAL

- Pochas frescas de temporada
- Potaje de garbanzos con rape y almejas



LA MESA MARINERA

- Ostras al natural
- Salmón ahumado
- Percebe de roca
- Quisquilla cocida

LA MESA DEL GUIISO DE CARNE TRADICIONAL

- Cordero en salsa
- Albóndigas con trufa

Barras cara al cliente

Para beber, sírvase usted mismo



LA MESA DEL AGUA Y LOS ZUMOS

- Diferentes tipos de agua para autoservicio del cliente
- Limonada de naranjada natura

LA MESA DE LA COCTELERÍA (TROIKA)

- Mojitos elaborados por la coctelería Troika de Ezcaray

LA MESA DE LOS VINOS

- Servicio desde una barra de los vinos elegidos para la boda

LA MESA DEGUSTACIÓN DE CHAMPAGNE

- Degustación de diferentes cavas o champagnes

LA CARRETILLA DE LA CERVEZA

- Autoservicio de cervezas variadas



Baile y barra libre

La hora de la fiesta

BEBIDAS PARA LA BARRA LIBRE

- Seagram's
- Beefeater
- White Label
- JB
- Ron Cacique
- Ron Brugal
- Vodka Absolut
- Vodka Stolichnaya
- Suplemento con whisky de malta
o bebidas similares

SALADO Y DULCE DE LA BARRA LIBRE

- Perritos calientes
- Mini Hamburguesas
- Mesa de Dulces
- Candy bar

HORARIO DE LA BARRA LIBRE

BODAS DE MEDIODÍA, DE 18:30h. a 23:00h. LA RECENA SERÁ A LAS 21:00h.

- Por un mínimo de 2 horas: 16€ por persona por el 100% de los invitados.
- La tercera hora: 8€ por el 80% de los invitados.
- La cuarta hora: 6€ por el 60% de los invitados.
- Horas sucesivas: 10€ por el 60% de los invitados.

BODAS DE NOCHE, DE 24:00h. a 2:00h.

- Toda la barra libre: 20€ por persona por el 100% de los invitados.
- Horas sucesivas: 10€ por el 60% de los invitados.

OBSERVACIONES Y MENÚS ESPECIALES

- Menú Especial para niños a su gusto con un coste equivalente al 50% del menú escogido.
- Menús para fotógrafos, realizadores de vídeo, conductores y staff con un coste equivalente al 50% del menú escogido.
- Se atenderán todas las alergias alimentarias que estén justificadas.

OTROS DETALLES

- Música
- Música para momentos especiales del día
- Tarta nupcial especial
- Decoración floral
- Impresión de minutas
- Photocall
- Candy Bar
- Gin Corner



La carta



Entrantes y platos de cuchara

Para abrir boca

ENTRANTES FRÍOS

- Carpaccio de gamba roja, sobre tartar de tomate y ajo blanco
- Tartar de tomate con cigala y ajo blanco
- Ensalada de bogavante con mahonesa de su coral
- Ensalada de vierias y berros con vinagreta de nueces y miel
- Espárrago verde con caviar imperial y mahonesa de setas
- Cuajada de foie-gras con velo y caviar de vino tinto y teja de pan de semillas

ENTRANTES CALIENTES

- Pimientos de cristal caramelizados con yema de corral y patatitas de Santo Domingo
- Cigala al pil-pil de nueces de Ezcaray y trufa
- Puré de patata con hongos, foie-gras y un cordón de jugo de carne
- Gamba roja, jugo de ave y un toque de vino blanco Viura
- Menestra riojana de verduras de temporada

SOPAS Y OTROS PLATOS DE CUCHARA

- Sopa de pescado del Echaurren
- Sopa de boletus y castañas con yema de huevo
- Arroz cremoso con bogavante y hongos
- Alubias rojas: 'Caparrones con sus sacramentos' (chorizo, morcilla y panceta)

MARISCO FRESCO

- Gambas de Huelva a la plancha
- Almejas a la marinera
- Percebes al vapor



Pescados y carnes

Entrando en materia

PESCADOS

- Merluza asada sobre néctar de pimientos
- Merluza estilo cogote sobre patatas panadera
- Merluza a la romana confitada a 45°C sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz
- Merluza asada, sobre pil-pil de patata con un leve toque de vainilla
- Rape sobre puré de calabaza ahumada, con almejas, hongos y salsa marinera
- Corvina pasada por la brasa sobre una cama de cebolletas y tomate pochado en su jugo y una vinagreta con ajitos y guindilla
- Láminas de Bacalao ligadas con pil-pil, sobre pimiento verde y cebolla confitada
- Rodaballo (o lubina) al horno, sobre un fondo de patata pil-pil y un refrito de ajos y guindilla



CARNES

- Cordero lechal deshuesado con emulsión de ensalada, tubérculos y mostaza
- Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura y deshuesada sobre una muselina de patatas, hortaliza y ensalada
- Bombón de cordero con un toque de jengibre, sobre parmentier de patata
- Solomillo al Oporto sobre parmentier de patata, trufa y ensalada de rúcula
- Solomillo al Oporto con puré de manzana asada y rúcula
- Albóndiga sobre parmentier de patata y trufa
- Carrillera de ternera glaseada, con puré de manzana y rúcula
- Manita de cerdo deshuesada con pera de Rincón y hortalizas
- Solomillo de ciervo sobre puré de castañas y salsa de frutos rojos

Postres y sobremesa

El momento dulce

PREPOSTRE

- Granizado de melocotón con zurracapote y palito de canela
- Ensalada de plátano, sorbete de mojito y gelatina de menta
- Dados de piña salteados, mouse de caramelo, helado y leche de coco
- Crema helada de jugo verde, manzana y apio

POSTRE PRINCIPAL

- Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel
- Crema tostada, con fruta glaseada de temporada y helado de queso fresco
- Torrija tostada con helado de queso y natilla ligera
- Pastel de requesón tradicional con crema helada al licor Valvanera
- Sablé crujiente, con mouse de chocolate y helado de menta
- Surtido de postres
- Tarta Nupcial



SOBREMESA

- Cafés
- Infusiones
- Licores de Sobremesa
 - Normal: La Navarra, Baileys, Carlos III, White Label, orujo Armenteira Hierbas y blanco
 - Premium: Baines, Baileys, Carlos I, Cardhu, orujo Armenteira Hierbas y blanco

VINOS

- Blanco, tinto o cava Selección de la Casa
- Blanco, tinto, cava o Champagne Selección PREMIUM