



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

**CUESTIONES A TENER EN CUENTA EN LA
CONTRATACIÓN DE SU BODA**

- **En todos nuestros menús que lleven jamón ibérico, éste será cortado a cuchillo por un cortador profesional, incluido en el precio del menú**
- **Les ayudaremos en la confección del protocolo (listado y distribución de invitados).**
- **La decoración floral de las mesas y los menús personalizados también están incluidos en el precio del menú.**
- **Disponemos de cubiteras en todas las mesas para mantener la bebida fría.**
- **Si necesita habitaciones para sus invitados la noche de la boda y la del día anterior, le ofrecemos un 10 % de descuento.**

BAILE

La duración del mismo la determinará la animación de los invitados. Si quiere ofrecer a sus invitados barra libre durante el baile le ofrecemos dos modalidades:

1. **Barra libre durante 2 horas al precio de 15,00 € por persona.
Barra libre durante 4 horas al precio de 20,00 € por persona.
Barra libre durante 6 horas al precio de 25,00 € por persona.**
2. **Sistema de tickets: serán entregados por los novios dos tipos de tickets, uno para cubalibres y otro para refresco. El precio de los cubalibres es de 5,00 € y el de los refrescos 2,00. No se incluyen reservas (Cardhu, Gran Duque de Alba, Chivas...).**

OBSEQUIOS DE LA CASA

- **Suit nupcial para que paséis vuestra noche de bodas.**
- **Desplazamiento en autobús para invitados incluido (consultar condiciones).**

Estos obsequios no son canjeables por ningún otro, ni por cantidad de dinero alguna.



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

COCKTAIL DE BIENVENIDA

- **SAQUITOS RELLENOS DE VERDURITAS Y QUESO DE CABRA**
- **CUCHARITA DE ENSALADA DE ESCAROLA CON GULAS**
- **SURTIDO DE CROQUETAS (JAMÓN IBÉRICO, BOLETUS Y CABRALES)**
- **ROLLITO DE GAMBAS CON SALSA AGRIDULCE**
- **BOLA DE BRANDADA DE BACALAO EMPANADO CON SNACK DE CERDO**
- **MINI BURGUER DE TERNERA CON MAHONESA DE MANGO Y CHIP DE BONIATO**
- **CHUPA CHUPS DE CODORNIZ CON SALSA DE QUESO**
- **HUMUS CON BASTONES TOSTADOS DE SABORES**
- **RULO DE CECINA RELLENO DE FOIE Y CEBOLLA CARMELIZADA**
- **BROCHETA DE GAMBAS Y FRUTA**
- **BROCHETA DE POLLO DE CORRAL AL TERIYAKI**
- **MINI TACOS MEXICANOS CON VERDURITAS Y QUESO CHEDDAR**
- **BROCHETA DE PULPO A LA GALLEGA**
- **SALMOREJO CON LASCAS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO**

EL COCKTAIL DARÁ COMIENZO A LA LLEGADA DE LOS PRIMEROS INVITADOS Y SE PROLONGARÁ HASTA QUE LOS NOVIOS DECIDAN PASAR AL SALÓN.

CONSTA DE UNA GRAN VARIEDAD DE APERITIVOS Y SERVICIO DE BARRA LIBRE (Vinos blanco, tinto y rosado, refrescos, agua mineral y cervezas).

PRECIOS PARA COCKTAIL NO INCLUIDO EN EL MENÚ

- **COCKTAIL NORMAL: 18,00 € + IVA**
- **COCKTAIL CON IBÉRICO: 28,00 € + IVA**



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 3 /17

**CREMA DE CIGALAS CON TROPEZONES DEL MAR, BOLAS DE PATATA Y
TAPENATE DE ACEITUNA NEGRA**

≈≈≈

DORADA EMPANADA EN KIKOS SOBRE PURÉ DE PLACTON

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**PALETILLA DE LECHAZO CHARRO CON D.O.
EN HORNO TRADICIONAL**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 81,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 1 /17

**CREMA DE BOLETUS EDULIS CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO DE
BELLOTA Y GUISANTE LIOFILIZADOS**

≈≈≈

**DARNE DE MERLUZA CON CAMA DE PATATAS PANADERAS
Y SALSA ORIENTAL**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

ASADO DE TOSTÓN AL ESTILO TRADICIONAL DE LA PARTE DE SEGOVIA

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 78,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 2 /17

VICHYSOISE CON PÉTALOS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y LASCAS DE FOIE

≈≈≈

LOMOS DE DORADA A LA PLANCHA CON CAMA DE VERDURA, SALSA DE CHAMPAGNE Y CHIP DE CALABACÍN

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

COCHINILLO SEGOVIANO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA EN ACEITE DE OLIVA

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 80,00€
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 8 /17

**PIÑA RELLENA DE COCKTAIL DE MARISCO
CON SALSA ROSA Y MIMOSINA**

≈≈≈

MERLUZA EN SALSA VERDE CON TROPEZONES DEL MAR

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON SALSA DE PEDRO
XIMÉNEZ Y ENDIVIAS GLASEADAS**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 92,00€
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 5 /17

**MELÓN GALIA CON FRUTOS DEL MAR, MEZCLUM DE LECHUGAS
Y SALSA ROSA**

≈≈≈

**DORADA RELLENA CON BRESA DE BOLETUS EDULIS SOBRE CAMA DE
SALSA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

SOLOMILLO BRASEADO AL CORTE CON PATATAS GAJO Y SETAS

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 88,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 7 /17

**ENSALADA DE HOJAS VERDES CON LANGOSTINOS, SALSA DE MOSCÚ Y
CRUJIENTE DE BONIATO**

≈≈≈

**BACALAO A LA VASCA (ASADO AL CARBÓN) CON VERDURITAS Y
PATATAS GAJO CON SU PIEL**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**SOLOMILLO BRASEADO AL CORTE CON SETAS SALTEADAS,
REGADO CON SALSA DE ROMERO**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 91,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 10 /17

**LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON SAL
DE LAS MARISMAS VALENCIANAS**

≈≈≈

**TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA
Y PIMIENTOS ASADOS**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**SOLOMILLO TERNERA A LA PLANCHA CON SALSA DE TRUFA
Y ATADILLO DE ESPÁRRAGOS**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 93,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 4 /17

**ESCALIBADA DE BACALAO CON CHUTNEY DE MELOCOTÓN, CRUJIENTE
DE PUERRO Y ACEITE DE CEBOLLINO**

≈≈≈

**MERLUZA SOBRE CAMA DE TOMATE RELLENA DE BRESA
DE ESPINACAS Y GRATINADA CON ALIOLI**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**ASADO DE LECHAZO CON D.O. AL ESTILO TRADICIONAL DE
SACRAMENIA**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 88,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 6 /17

**LANGOSTINOS COCIDOS EN AGUA MARINA CON SU CUERPO PELADO Y
SUS TRES SALSAS (TÁRTARA, ROSA Y VINAGRETA)**

≈≈≈

**BACALAO GRATINADO RELLENO DE MARISCO
CON CAMA DE TOMATE AL ENELDO**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

ENTRECOT DE TERNERA DE ALISTE CON CHALOTAS A LA PLANCHA

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 89,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 11 /17

**ENSALADA DE CIGALAS EMPANADAS EN CRUJIENTE DE TRIGO,
VINAGRETA FRANCESA Y SNACK DE CERDO**

≈≈≈

**LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA CON CAMA DE PATATAS
PANADERAS Y SALSA ORIENTAL**

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**MOSAICO DE TOSTÓN CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA
DE DISARONNO Y ALMENDRA CROCANTE CON QUENELLE DE MANZANA
ASADA CON TOQUE DE CANELA**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 96,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ 9 /17

**POTITO DE CREMA DE PATATA CON BOLETUS EDULIS CONFITADOS A
BAJA TEMPERATURA Y HUEVO POCHÉ CON ACEITE TRUFADO**

≈≈≈

PIEZA DE RODABALLO ENTERO ASADO CON SALSA ONDARRESA

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

**SOLOMILLO DE TERNERA CON MICUIT, UVAS Y PIÑONES, REGADO CON
SALSA DE VINO DE LA RIBERA DEL DUERO**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

**RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA
CAVA
CAFÉ Y LICORES**

PRECIO 92,00 €
IVA NO INCLUIDO



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

ENTRANTES

- **VICHYSOISE CON PETALOS CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y LASCAS DE FOIE**
- **CREMA DE CIGALAS CON TROPEZONES DEL MAR, BOLAS DE PATATA Y TAPENATE DE ACEITUNA NEGRA**
- **CREMA DE BOLETUS EDULIS CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y GUISANTES LIOFILIZADOS**
- **GAZPACHO DE MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y BOLAS DE MELÓN**
- **GAZPACHO DE SANDIA CON PICATOSTES DE SABORES Y VERDURAS FRESCAS EN BRUNOISE**
- **ENSALADA DE HOJAS VERDES CON LANGOSTINOS SALSA DE MOSCÚ Y CRUJIENTE DE BONIATO**
- **ESCALIBADA DE BACALAO CON CHUTNEY DE MELOCOTÓN, CRUJIENTE DE PUERRO Y ACEITE DE CEBOLLINO**
- **ENSALADA DE CIGALAS EMPANADAS EN CRUJIENTE DE TRIGO, VINAGRETA FRANCESA Y SNACK DE CERDO**
- **ENSALADA CALIENTE DE HOJAS VERDES CON BOGAVANTE Y ACEITE DE PEREJIL**
- **MELÓN GALIA CON FRUTOS DEL MAR, MEZCLUM DE LECHUGAS Y SALSA ROSA**
- **LANGOSTINOS COCIDOS EN AGUA MARINA CON SU CUERPO PELADO Y SUS TRES SALSAS (TÁRTARA, ROSA Y VINAGRETA)**
- **ENSALADA DE HOJAS VERDES CON NUECES CARAMELIZADAS, NARANJA, QUESO DE CABRA Y JAMÓN DE PATO**
- **POTITO DE CREMA DE PATATA CON BOLETUS EDULIS CONFITADOS A BAJA TEMPERATURA Y HUEVO POCHÉ CON ACEITE TRUFADO**
- **PIÑA RELLENA DE COCKTAIL DE MARISCO CON SALSA ROSA Y MIMOSINA**
- **LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON SAL DE LAS MARISMAS VALENCIANAS**



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

PESCADOS

- **DORADA EMPANADA EM KIKOS SOBRE PURÉ DE PLACTON**
- **LOMOS DE DORADA A LA PLANCHA CON CAMA DE VERDURA, SALSA DE CHAMPAGNE Y CHIP DE CALABACÍN**
- **DORADA RELLENA CON BRESA DE BOLETUS, SOBRE CAMA DE SALSA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO**
- **MERLUZA SOBRE CAMA DE TOMATE RELLENA DE BRESA DE ESPINACAS Y GRATINADA CON ALIOLI**
- **DARNE DE MERLUZA CON CAMA DE PATATAS PANADERAS Y SALSA ORIENTAL**
- **MERLUZA EN SALSA VERDE CON TROPEZONES DEL MAR**
- **BACALAO A LA VASCA (ASADO AL CARBÓN) CON VERDURITAS Y PATATAS GAJO CON SU PIEL**
- **DARNE DE BACALAO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERA Y SALSA ONDARRESA**
- **BACALAO GRATINADO RELLENO DE MARISCO SOBRE CAMA DE TOMATE AL ENELDO**
- **TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON SALSA DE SOJA Y PIMIENTOS ASADOS**
- **SUPREMAS DE SALMÓN NORUEGO CON TOMATE AL ENELDO Y PERFUME DE AJO A LA MANTEQUILLA**
- **PIEZA DE RODABALLO ENTERO CON SALSA ONDARRESA**
- **LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA CON CAMA DE PATATA, CEBOLLA Y SALSA DE SOJA**
- **LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA CON CAMA DE PATATAS PANADERA Y SALSA ORIENTAL**



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

CARNES

- **ASADO DE TOSTÓN AL ESTILO TRADICIONAL DE SEGOVIA**
- **MOSAICO DE TOSTÓN CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE DISARONNO Y ALMENDRA CROCANTI CON QUENELLE DE MANZANA ASADA Y TOQUE DE CANELA**
- **COCHINILLO SEGOVIANO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA EN ACEITE DE OLIVA**
- **PALETILLA DE LECHAZO CHARRO CON D.O. EN HORNO TRADICIONAL**
- **ASADO DE LECHAZO D.O. AL ESTILO TRADICIONAL DE SACRAMENIA**
- **SOLOMILLO DE TERNERA CON MICUIT, PASAS Y PIÑONES, REGADO CON SALSA DE VINO DE RIBERA DEL DUERO**
- **SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ Y ENDIVIAS GLASEADAS**
- **SOLOMILLO BRASEADO AL CORTE CON PATATAS GAJO Y SETAS**
- **SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE TRUFA Y QUESO EN TEMPURA**
- **SOLOMILLO DE TERNERA BRASEADO AL CORTE CON SETAS SALTEADAS, REGADO CON SALSA DE ROMERO**
- **SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON SALSA DE TRUFA Y ATADILLO DE ESPÁRRAGOS**
- **ENTRECOT DE TERNERA DE ALISTE CON CHALOTAS A LA PLANCHA**
- **ENTRECOT DE TERNERA CON ATADILLO DE ESPÁRRAGOS Y BACON**



HOTEL ALAMEDA
ALBA DE TORMES

MENÚ NIÑOS / 17

ENTREMESES

**(jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos de bellota
calamares a la romana, croquetas, empanadillas y gambas rebozadas)**

≈≈≈

**BISTEC O ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
O
LOMO DE CERDO**

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

AGUA Y REFRESCOS

PRECIO 25,00 €
IVA NO INCLUIDO