



## **HOTEL ALAMEDA**

### **ALBA DE TORMES**

## CUESTIONES A TENER EN CUENTA EN LA CONTRATACION DE SU BODA

- En todos nuestros menús que lleven jamón ibérico, este 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.
- 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 determinara 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 CON VERDURITAS Y QUESO DE CABRA
- SURTIDO DE CROQUETAS (Jamón Ibérico, boletus y cabrales)
- CUCHARITA DE PULPO A LA GALLEGA
- BROCHETA DE POLLO YAKITORI
- DATIL Y BACON
- ROLLITO DE GAMBA
- MONEDERO VEGETAL
- BROCHETA DE POLLO YAKITORI
- BOMBA DE BRANDADA DE BACALAO
- BOMBA DE MORCILLA Y PIÑONES
- BOLITA DE QUESO DE CABRA, MEMBRILLO Y PISTACHO
- BOLITA DE FOIE, TURRON Y ALMENDRA
- BOLITA DE QUESO DE OVEJA, ALMENDRA Y MIEL
- MINI CONOS RELLENOS DE QUESO CREMA A LAS FINZA HIERBAS
- PIRULETAS DE LANGOSTINOS MARINADOS
- CHUPITO SALMOREJO CON JAMON IBERICO
- CHUPITO FRAMBUESA CON PARMESANO
- CARAMELO DE PATE DE PERDIZ
- BOLITA DE QUESO MANCHEGO
- BROCHETA DE CODORNIZ

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 MENU

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



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

MENU 1 /18

VICHYSOISE CON PETALOS CRUJIENTES DE JAMON IBERICO  
DE BELLOTA Y LASCAS DE FOIE



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



SORBETE



TOSTON ASADO AL HORNO DE LEÑA CON ENSALADA



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 75,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

MENU 2 /18

CREMA DE BOLETUS EDULIS CON LASCAS DE JAMON IBERICO DE  
BELLOTA Y GUISANTES LIOFILIZADOS



DARNE DE MERLUZA CON CAMA DE PATATAS PANADERAS  
Y SALSA ORIENTAL



SORBETE



TOSTON ASADO AL HORNO DE LEÑA CON ENSALADA



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 78,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 3 /18**

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



DORADA EMPANADA EN KIKOS SOBRE PURE DE PLACTON



SORBETE



PALETILLA DE LECHAZO ASADA AL ESTILO TRADICIONAL  
CON PATATAS PANADERA



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 81,00€  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 4 /18**

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



DORADA EMPANADA EN KIKOS CON PURE DE PLACTON



SORBETE



SOLOMILLO DE TERNERA BRASEADO AL CORTE  
CON PATATAS GAJO Y SETAS



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 87,00€  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 5 /18**

ESCALIBADA DE BACALAO CON CHUTNEY DE MELOCOTON,  
CRUJIENTE DE PUERRO Y ACEITE DE CEBOLLINO



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



SORBETE



LECHAZO ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATAS PANADERAS



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 88,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 6 /18**

LANGOSTINOS COCIDOS CON SU CUERO PELADO  
Y SUS TRES SALSAS (TARTARA, ROSA Y VINAGRETA)



BACALAO ALIOLI GRATINADO SOBRE CAMA DE TOMATE



SORBETE



ENTRECOT DE TERNERA CON MINIENSALADA  
Y PATATAS ALIÑADAS



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 89,00 €  
IVA NO INCLUIDO





**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 7 /18**

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

≈≈≈

LOMO DE MERLUZA ENVUELTA EN PASTA BREAK  
CON SALSA DE ESPARRAGOS TRIGUEROS

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

SOLOMILLO DE TERNERA BRASEADO AL CORTE CON SETAS  
SALTEADAS Y REGADO CON SALSA DE ROMERO

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 89,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 8 /18**

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

≈≈≈

MERLUZA AL HOJALDRE CON SALSA DE CIGALAS

≈≈≈

SORBETE

≈≈≈

ASADO MIXTO ( TOSTON O LECHAZO)

≈≈≈

TARTA NUPCIAL Y HELADO

≈≈≈

RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 90,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU 9 /18**

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



RODABALLO DE RACION A LA BILBAINA  
CON BROCHETA DE VERDURAS



SORBETE



SOLOMILLO DE TERNERA 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 91,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

MENU 10 /18

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 XIMENEZ



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 92,00 €  
IVA NO INCLUIDO



**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

MENU 11 /18

ENSALADA DE CIGALAS EMPANADAS EN CRUJIENTE DE TRIGO,  
REGADA CON VINAGRETA FRANCESA DE MIEL



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



SORBETE



MOSAICO DE TOSTON CONFITADO A BAJA TEMPERATURA  
CON SALSA DE DISARONNO Y ALMENDRA CROCANTI



TARTA NUPCIAL Y HELADO



RIOJA CRIANZA Y BLANCO RUEDA  
CAVA  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO 97,00 €  
IVA NO INCLUIDO



## **HOTEL ALAMEDA**

### **ALBA DE TORMES**

#### ENTRANTES

- VICHYSOISE CON PETALOS CRUJIENTES DE JAMON IBERICO 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 JAMON IBERICO DE BELLOTA Y GUISANTES LIOFILIZADOS
- GAZPACHO DE MELON CON JAMON IBERICO DE BELLOTA Y BOLAS DE MELON
- GAZPACHO DE SANDIA CON PICATOSTES DE SABORES Y VERDURAS FRESCAS EM BRUNOISE
- ENSALADA DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS
- ESCALIBADA DE BACALAO CON CHUTNEY DE MELOCOTON, CRUJIENTE DE PUERRO Y ACEITE DE CEBOLLINO
- ENSALADA DE CIGALAS EMPANADAS EN CRUJIENTE DE TRIGO, REGADA CON VINAGRETA FRANCESA DE MIEL
- MELON GALIA CON FRUTOS DEL MAR, MEZCLUM DE LECHUGAS Y SALSA ROSA
- LANGOSTINOS COCIDOS EN AGUA MARINA CON SU CUERPO PELADO Y SUS TRES SALSAS ( TARTARA, ROSA Y VINAGRETA)
- ENSALADA DE HOJAS VERDES CON NUECES CAMELIZADAS, NARANJA, QUESO DE CABRA Y JAMON 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
- ENSALADA TEMPLADA DE BOGAVANTESOBRE MEZCLUM DE LECHUGAS Y CRUJIENTE DE PANCETA



## **HOTEL ALAMEDA**

### **ALBA DE TORMES**

#### PESCADOS

- DORADA EMPANADA EN KIKOS SOBRE PURE DE PLACTON
- LOMOS DE DORADA A LA PLANCHA COM CAMA DE VERDURA, SALSA DE CHAMPAGNE Y CHIP DE CALABACIN
- MERLUZA SOBRE CAMA DE TOMATE RELLENA DE BRESA DE ESPINACAS Y GRATINADA COM ALI OLI
- DARNE DE MERLUZA CON CAMA DE PATATAS PANADERAS Y SALSA ORIENTAL
- MERLUZA EN SALSA VERDE CON TROPEZONES DEL MAR
- DARNE DE BACALAO A LA PLANCHA COM PATATAS PANADERA Y SALSA ONDARRESA
- SUPREMAS DE SALMON NORUEGO CON TOMATE AL ENELDO Y PERFUME DE AJO A LA MANTEQUILLA
- RODABALLO DE RACION A LA BILBAINA COM BROCHETA DE VERDURAS
- LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA CON CAMA DE PATATAS PANADERA Y SALSA ORIENTAL
- BACALAO ALIOLI GRATINADO SOBRE CAMA DE TOMATE
- LOMO DE MERLUZA ENVUELTO EM PASTA BREAK COM SALSA DE ESPARRAGOS VERDES
- LOMO DE MERLUZA EM HOJALDRE CON SALSA DE CIGALAS



## **HOTEL ALAMEDA**

### **ALBA DE TORMES**

#### CARNES

- TOSTON ASADO AL ESTILO TRADICIONAL
- ASADO MIXTO ( TOSTON O LECHAZO ASADOS)
- MOSAICO DE TOSTON CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE DISARONNO Y ALMENDRA CROCANTI
- PALETILLA DE LECHAZO ASADA AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATAS PANADERAS
- LECHAZO ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATAS PANADERAS
- 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 XIMENEZ
- SOLOMILLO BRESEADO AL CORTE CON PATATAS GAJO Y SETAS
- SOLOMILLO DE TERNERA BRESEADO AL CORTE COM SETAS SALTEADAS, REGADO COM SALSA DE ROMERO
- ENTRECOT DE TERNERA CON MINIENSALADA Y PATATAS ALIÑADAS





**HOTEL ALAMEDA**  
**ALBA DE TORMES**

**MENU NIÑOS / 18**

**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