



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
- ROLLITO DE PRIMAVERA VEGETAL
- 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 FINAS HIERBAS
- PIRULETAS DE LANGOSTINOS CON BACON
- CHUPITO SALMOREJO CON JAMON IBERICO
- CHUPITO FRAMBUESA CON PARMESANO
- CARAMELO DE PATE DE PERDIZ
- BOLITA DE QUESO AZUL
- 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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 /19

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 / 19

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