

## **APERITIVOS EN JARDINES**

### **FRIOS**

***Jamón D.O. Teruel al corte (pan con tomate y aceite de oliva)***

***Jamón ibérico recebo al corte (pan con tomate y aceite)***

***Mini blinis de salmón marinado con mantequilla de carabineros***

***Cucharilla de pulpo con alioli de plancton***

***Tartar de atún rojo con aguacate y Lumpo***

***Bombón de queso e hinojo con chocolate blanco***

***Brocheta de melón con jamón***

***Chupa chups de foie***

***Vasito de brandada de bacalao***

***Cucharilla de pulpo a la vinagreta***

***Sushi de salmón***

***Ravioli de salmón y cremoso de queso con pera***

***Sardina ahumada con tomate***

**CALIENTES**

***Cucurucho de rabas crujientes***

***Teja de gamba orly***

***Migas con chistorra***

***Croquetas de ibérico***

***Teja de lágrimas de torrezno***

***Cucurucho de bravas con su salsa***

***Hojaldre de morcilla con aromas de pacharán***

***Albóndigas de ciervo***

***Piquillos rellenos de ventresca***

***Cebolla rellena de rabo de toro estofado con verduritas***

***Risotto de boletus trufado***

***Risotto de sepia y pistacho con parmesano***

**SHOWCOOKING** (selección de comida que preparamos en jardín)

**Jamón D.O. Teruel al corte** (pan con tomate y aceite de oliva)

**Jamón ibérico recebo al corte** (pan con tomate y aceite)

**Selección de quesos de Aragón**

**\*Estos productos cuentan con cortador profesional**

**Nuestras brochetas a la plancha**

**Brocheta de solomillo con trompetillas**

**Brocheta de gamba marinada con Lima y coco**

**Brocheta de beicon ahumado y champiñón**

**Brocheta de vieira con panceta ibérica**

**Mini hamburguesas de salmón con salsa de mostaza y eneldo**

**Mini hamburguesa de ternera con tocino y cebolla caramelizada**

**Todos nuestros Lunch en jardín llevan barra libre de vino blanco y vino tinto, cervezas, refrescos y aguas minerales.**



### **SERVICIOS OPCIONALES**

***Ceremonia civil en jardines***

***Decoradora***

***Candy Bar de dulces y chucherías***

***Monitores para niños***

***Música en vivo para ceremonia civil y coctel en jardín***

***Coches clásicos para novios***

***Barra libre de mojitos***

### **MENUS ESPECIALES**

***Disponemos de platos especiales para:***

***Celíacos***

***Veganos***

***Vegetarianos***

***Consúltenos para otras personas especiales.***

***BARRA LIBRE (hasta las 5,30 horas de la madrugada)***

***Los novios deciden cuantas horas***

***Primeras marcas de licores***

***Música personalizada. (Nuestro DJ se reúne con novios y eligen su música.)***

## **ENTRANTES**

***Ensalada de delicias de pato con vinagreta de melocotón y sésamo caramelizado***

***Ensalada de Verduras Asadas y langostinos escabechados con Lima y cilantro***

***Ensalada de Bogavante con vinagreta de Coral.***

***Gazpacho con langostinos***

***Crema de Carabineros y gambas a la menta***

***Marisco: Cigala, langostinos, ½ bogavante, mejillón de roca.***

***Crujiente de gambas y setas en salsa de puerros***

***Micuit de pato con Mermelada de rosas***

## **PESCADOS**

***Corona de dorada rellena de verduras y setas con salsa de vermut blanco***

***Merluza rellena de txangurro en salsa de carabinero***

***Rape relleno de gambas y salsa de hinojo***

***Rodaballo a la plancha con tomate al tomillo***

## **CARNES**

***Ternasco asado con patatas panadera***

***Carré de cordero asado en su jugo con aromas de la tierra***

***Paletilla de Ternasco asado con patatas***

***Milhojas de solomillo con verduritas en salsa española***

***Paletilla de Lechal asada con patatas***

***Tronco de Solomillo ibérico en salsa trufada y setas***

***Solomillo de ternera en medallones al vino tinto de garnacha y lecho de patata***

## **POSTRES**

***Tarta nupcial ( Biscuit, Tres chocolates, yema etc)***

***Laminero (leche frita, Milhojas de crema y nata, tarta, y helado sobre teja)***

***Torrija con helado de leche merengada sobre sopa de praliné de avellana***

***Val au vent de crema y frutas***

***Todos los postres incluyen helado al gusto y teja de guirlache almendrado***

***Postre especial para alérgicos al gluten y frutos secos.***

***Semifrío de higos y nueces en cama cremosa***

***Tierra de avellanas brownie y crema de sabores***

## **BODEGA**

***Vinos seleccionados D.O. Calatayud (para otros consultar)***

***Albada Blanco***

***Baltasar Blanco***

***Tintos***

***Albada tinto garnacha***

***Cruz de piedra selección***

***Baltasar Gracián vendimia seleccionada***

***Baltasar Gracián viñas viejas***

***Tinto Reyes de Aragón de bodegas Langa***

***Cava Reyes de Aragón Brut Nature***



## **SORBETES**

**Mojito al ron**

**Piña**

**Mandarina al vodka**

**Manzana verde**

**Limón al cava**

## **RECENAS**

**Mini chapatas variadas (jamón, queso, lomo etc.)**

**Empanada gallega**

**Migas con chistorra**

**Saladitos variados**

**Perritos calientes**

**Mini pizzas**

**Mini Burger**

**Brochetas de fruta**

**Servicios incluidos en precio de Menú.**

**Decoración de Mesa Presidencial y mesas de invitados**

**Sillas con fundas y lazos**

**Autobús**

**Minutas**

**Discomóvil**

**Montaje de Boda Civil en Jardín**

**Habitación suite para novios en Mesón de la Dolores**

**Degustación del Menú boda en "comedor armantes" del Mesón de la Dolores.**

**15% descuento en habitaciones para invitados en Hospedería Mesón La Dolores**

**Fotos en Mesón**

## **MENU INFANTIL**

### **COMBINADOS>**

**1.-Pechugas empanadas, croquetas, pizza, patatas fritas, helado y refresco.**

**2.-Chuletas, croquetas, pizza, patatas fritas, helado y refresco**

### **OTROS MENUS**

**Entrante**

**Jamón de Teruel, calamares, croquetas, pizza y nuggets**

**Segundo plato**

**Chuletas de cordero con patatas fritas o escalope de ternera con patatas fritas**

**Postre**

**Helado**

**Refresco y agua mineral**





**RESTAURANTE VALDEHERRERA**

**EVENTOS, BANQUETES, COMUNIONES Y CELEBRACIONES**

**Salón Valdeherrera**

**Carpa junto a jardín**

**Zona ajardinada para coctel**

**Teléfonos de contacto: 976883287 – 976889055**

**Página web: [www.restaurantevaldeherrera.com](http://www.restaurantevaldeherrera.com)**

**Correo: [info@restaurantevaldeherrera.com](mailto:info@restaurantevaldeherrera.com)**

**HOSPEDERIA MESON DE LA DOLORES**

**Reservas de Habitación para invitados**

**Degustación Menú de boda**

**Teléfono de contacto: 976889055**

**Página web: [www.mesonladolores.com](http://www.mesonladolores.com)**

**Correo: [recepción@mesonladolores.com](mailto:recepción@mesonladolores.com)**