



Menús Bodas

APERITIVOS 1

SELECCIÓN DE 12 APERITIVOS

Jamón ibérico
Chupito de salmorejo de cherry con virutas de jamón
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Bacalao ahumado con tomate
Dados de salmón con lágrima de mango picante
Cucharita foie y manzana confitada
Fideuà
Pulpo a la gallega
Crujiente de ternera y teriyaki
Canelón de calçot con salsa romesco
Picantón y su escabeche
Esfera almendras y queso de cabra

23€

APERITIVOS 2

SELECCIÓN DE 15 APERITIVOS

Jamón ibérico
Chupito de salmorejo de cherry con virutas de jamón
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Bacalao ahumado con tomate
Esfera de gorgonzola
Dados de salmón con lágrima de mango picante
Cucharita foie y manzana confitada
Fideuà
Pulpo sobre parmentier de patata y pimentón
Crujiente de ternera y teriyaki
Canelón de calçot con salsa romesco
Picantón y su escabeche
Ensaladilla con anguila ahumada
Crujiente de langostino
Croquetón de bacalao

28,⁷⁵€

APERITIVOS 3

SELECCIÓN DE 13 APERITIVOS

Jamón ibérico
Cucharita de foie y manzana confitada
Pulpo sobre parmentier de patata y pimentón
Crujiente de ternera y teriyaki
Ensaladilla con anguila ahumada
Surtido de quesos artesanos
Ceviche de corvina con leche de coco y lima
Calamares en tempura con mayonesa cítrica
Croquetón de bacalao
Picantón y su escabeche
Ostras
Langostinos
Caracoles

41,⁵⁰€

APERITIVOS 4

SELECCIÓN DE 20 APERITIVOS

Jamón ibérico
Esfera de gorgonzola
Dados de salmón con lágrima de mango picante
Cucharita foie y manzana confitada
Fideuà
Pulpo sobre parmentier de patata y pimentón
Crujiente de ternera y teriyaki
Canelón de calçot con salsa romesco
Picantón y su escabeche
Ensaladilla con anguila ahumada
Surtido de quesos artesanos
Ceviche de corvina con leche de coco y lima
Arroz negro
Calamares en tempura con mayonesa cítrica
Croquetón de bacalao
Ostras
Langostinos
Caracoles
Anchoas del Cantábrico
Boquerón fresco en vinagre

61€

PRIMEROS

Ensalada de mar a la vinagreta de coral **15,00€**

8,00€

Bisque de bogavante con tropezones de gamba

12,50€

Crema de alcachofas con gamba roja

51,50€

Surtido de marisco

SORBETE

Sorbete al gusto

4,50€

SEGUNDOS

Lubina con puré de guisantes y chips vegetales **17,00€**

Lubina sobre ratatouille **19,50€**

Rodaballo puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales **34,50€**

Paletilla de cordero asado al estilo tradicional con verduritas **27,00€**

Paletilla de cordero rellena se setas con mango y patatas crema **24,00€**

Solomillo de ternera con ceps **20,00€**

Medallón de cerdo ibérico con patatas a la crema **16,75€**

POSTRES

POSTRE A ELECCIÓN

Lágrima de mus de chocolate con coulis de fresas silvestres

Semifrío de mandarina con base de crumble

Tiramisú

Crujiente de chocolate

Minisacher con crema inglesa y frutos rojos

Copa de helado:

- Yogur con frutos del bosque
- Tiramisú al mascarpone
- Vainilla de madagascar
 - Chocolate
- Stracciatella con trozos de chocolate de Ecuador

9€

TARTAS

TARTA A ELECCIÓN

Tarta de tres chocolates (Negro, chocolate con leche y blanco), bizcocho sacher y cobertura negra

Mousse de mandarina y chocolate blanco con base de brownie con nueces

Semifrío de queso con mermelada de arándanos y base crujiente de galleta

Pastel de café con bizcocho de chocolate y nueces

Mousse de crema catalana con crema de yema fina quemada

5€

BEBIDAS

GRUPO 1

Oriol Rosell cuvée
D.O. CAVA

Palacio de Bornos
D.O. RUEDA

Castro Valtuille joven
D.O. BIERZO

Agua y refrescos

Café y carrito de licores

7€

GRUPO 2

Rovellats imperial
D.O. CAVA

El valao
D.O. BIERZO

Nodus Chardonay
D.O. UTIEL-REQUENA

Agua y refrescos

Café y carrito de licores

10€

GRUPO 3

Cava Juve camps
D.O. CAVA

Tenoira Gayoso
D.O. BIERZO

Lambuena roble
D.O. RIBERA DEL DUERO

Agua y refrescos

Café y carrito de licores

11€

Notas:

- Servicio mínimo: un grupo de aperitivos, un segundo plato y postre.
- Si se elige un grupo de aperitivos, primer plato, segundo plato y postre, se incluye gratuitamente el sorbete.
- Es obligatorio seleccionar un grupo de bebidas.
- La selección de platos deberá ser la misma para todos los/las comensales.
- Para eventos de más de:
 - 100 comensales se aplicará un descuento del 5% sobre el precio final del menú.
 - 200 comensales se aplicará un descuento del 10% sobre el precio final del menú.
- Barra libre opcional: Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servida dentro del salón, 18€ por persona.
- Animación musical y otros servicios serán con cargo. Consultar.

* Si las bodas son de un número menor a 50 personas adultas, no se dispondrá del restaurante en exclusiva.

- Se aplicaran descuentos especiales en alojamiento para personas invitadas.

Condiciones generales

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
 - Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado.
 - Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado.
 - Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites * * * * SUP
Avenida Papa Luna, 156
12598 Peñíscola (Castellón)
964 01 07 00
peniscolaplaza@zthotels.com
peniscola.zthotels.com