

Aperitivo de bienvenida

Rosetas de jamón de Teruel con pan con tomate

Primeros a elegir 1

Ensalada de queso de cabra y bacon con vinagreta de frambuesa
Parrillada de verduras a la brasa con suave crema de queso y sal negra

Sorbete de mandarina al vodka (+3 €)

Segundos a elegir 1

Royal de solomillo con foie y salsa de boletus
Carrillera de ternera al vino tinto
Bacalao al orio de ajetes y olivas negras

Postre

Tarta de celebración personalizada
(Sacher, Reina, Selva Negra, 3 chocolates, etc.)
Con helado al gusto (+2,50€)

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404 D.O. Somontano o similar
Agua mineral

Cafés

Precio 40,00€ (+10% IVA no incluido 44,00€)

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos con pan con tomate

Prímero

Delicias Bocados: trenza de hojaldre con cremoso de salmón y puerros, [volovant de morcilla y piquillos](#), tosta de mousse de pato con reducción de Oporto, langostinos con salsa rosa, brocheta de calamares y [croqueta de boletus](#)

Sorbete de mandarina al Vodka

Segundo a elegir 1

Medallones de ternasco de Aragón asado al aroma de romero fresco y patatas a lo pobre
Entrecot de ternera a la brasa con guarnición de espárragos trigueros y salsa a la pimienta

Bacalao al orio de ajetes y oliva negras

Postre

Tarta de celebración personalizada Sacher, Reina, 3 chocolates, Selva Negra (con helado +2,50) y copa de cava
Cafés

Bodega

Señorío de Lazán Crianza D.O. Somontano y vino blanco "Los Trenzones" D.O. Rueda o similares
Agua mineral

Cafés

Precio 45,00€ (+10% iva no incluido 49,50€)

Selección de entrantes al centro

Bandeja Bocados:

Cucharita de tomate rosa con tapenade

Brocheta de verduras de Aragón en tempura con romescu

Volovant de morcilla, manzana y almendras

Canelón de merluza y marisco con salsa de azafrán

Envoltinís de berenjena y trufa

Primeros

Ensalada de rúcula con tomate seco, nueces, láminas de queso Grana

Padano y vinagreta de pesto y perejil

o

Risotto de boletus, trufa y parmesano

Sorbete de mandarina al vodka

Segundos

Medallones de ternasco de Aragón asado al aroma de romero fresco
sobre lecho de patatas panadera

Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Postre

Tarta de celebración artesana

(Sacher, Reina, Selva Negra, Tres chocolates, etc.)

Bodega

Vino tinto Señorío de Lazán Crianza D.O. Somontano similar,
vino blanco verdejo D.O. Rueda y agua mineral

Cafés

Precio 55,00€ (+10% iva no incluido 60,50€)

Aperitivo de bienvenida

Fuente de ibéricos y queso curado con pan con tomate

Entrantes

Ensalada de bogavante

Prímero

Bacalao al orio de ajos tiernos y olivas negras

o

Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Sorbete de mandarina al Vodka

Segundo

Paletilla de ternasco de Aragón asado con patatas a lo pobre o

Medallón de solomillo de ternera con foie, sobre lecho de manzana y salsa de
frutos rojos

Postre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, 3 chocolates, Selva Negra)
con helado y copa de cava

Bodega

Señorío de Lazán Crianza D.O. Somontano,
vino blanco verdejo D.O. Rueda y agua mineral

Cafés

Precio 60,00€ (+10% iva no incluido 66,00€)

Menu infantil 1 19,00€ (+10%iva no incluido 20,90€)

(Se sirve en formato plato combinado. No admite cambios)

Pasta con salsa boloñesa.

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla o nuggets de pollo con patatas fritas.

Postre: tarrina de helado y tarta de celebración

Agua o refrescos

Menu infantil 2 23,00€ (+10%iva no incluido 25,30€)

(Se sirve en formato plato combinado o como entrantes y 2º plato)

Entremeses: calamares a la andaluza, croqueta casera de jamón, pizza de york y queso, jamón serrano y gambas gabardina.

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla o pechugas empanadas con patatas fritas

Postre; helado a elegir de nuestra carta y tarta de celebración

Agua o refrescos

Otros servicios :

- *Minuta personalizada con el menú elegido*
- *Sillas con fundas y mesas decoradas con claveles*
- **Degustación 25,00€ por persona y gratuita para 2 personas con reservas a partir de 30 adultos.*
- *Otros servicios (consultar disponibilidad y precios)*
 - o **Muñeco de comunión 6€*
 - o **Espada comunión personalizada 50€*
 - o *Animación infantil comuniones compartida: 40€ por comunión*
 - o *Espada personalizada boda 75€*
 - o *Maestro de ceremonias 390€*
 - o *Reserva y montaje espacio ceremonia 150€*
 - o *Decoraciones varias: flores, globos, temática, etc.*
 - o *Música en directo, Dj, USB*
 - o *Candy bar*
 - o *Monitoras infantiles*
 - o *Foto y vídeo*
 - o *Barra libre*
 - o *Mariachís*
 - o *Animación infantil: DJ, cabezudos, magia, payasos etc. Consultar disponibilidad*
- ** Sólo para comuniones contratadas antes del 31/01/2020*
- *Solicita más información, otras combinaciones de menú y fotos de los salones y los platos en info@restaurantebocados.es*

Enlace con ceremonia, aperitivo, almuerzo o cena, barra libre y recena

- **Ceremonia y aperitivo** en las terrazas de Minigolf. Cerrado en exclusiva
- **Aperitivo de bienvenida** después de la ceremonia en mesas altas montadas de inicio con chips, aceitunas, ceniceros y servilletas. Por ejemplo:
 - Degustación de ibéricos
 - Tosta de queso curado con mermelada de tomate
 - Cucharita de ventresca de atún con patata y pimientos
 - Montadito de salpicón de marisco
 - Envoltini de calabacín y setas (apto vegetarianos)
 - Volovant de morcilla y piquillos
 - Croquetas de jamón
 - Bolita de brandada de bacalao
 - Pimiento relleno de patata y verduritas, brocheta de champiñones y cuchara de arroz salteado (para vegetarianos en caso de que los haya)
 - Bandejas de bebidas varias
- **Primero**
 - Centros de merluza al orio de ajetes y olivas negras o
 - Lenguado rellenos de merluza y gambas en salsa marinera
- **Sorbete de mandarina al vodka**
- **Segundo**
 - Ternasco asado a baja temperatura al aroma de romero fresco con guarnición de patatas panadera o
 - Medallón de solomillo de ternera sobre lecho de manzana asada y salsa de frutos rojos
- **Postre**
 - Tarta celebración personalizada sabor a elegir (Sacher, Reina, Selva Negra, 3 chocolats)
 - Copa de cava Reyes de Aragón Brut
 - Cafés
 - Copas
- **Observaciones:**
 - Vino tinto crianza Señorío de Lazán D.O. Somontano y vino blanco verdejo D.O. Rueda. Cerveza y refrescos. Agua mineral
 - Mesa presidencial faldón negro y mantel blanco y mesas invitados mantel blanco
 - Mesas altas de aperitivo con funda negra y con mantel de color
 - Minuta con aperitivo, menú y recena
 - Sillas con fundas
 - Barra libre hasta las de la madrugada
 - Listado de invitados. Control de entrada.
 - Señal reserva 500€.
- **Recena** a las 21,00/22,00 horas
 - Minipizzas
 - Tacos de tortilla de patata
 - Saladitos varios (sobrasada, bacon, york) y dulces (yema, chocolate)
 - Tacos de salchichas o hot dog con mostaza, etc.
- **Precio:** **98,00€ (Mínimo 80 personas)**
 - Ceremonia **400€**
 - Aperitivo + comida/cena **60€ por persona**
 - Barra libre **30€ por persona**
 - Recena **15€ por persona**
 - DJ **450€**
 - Noche en suite de Hotel Hiberus para los novios **150€**

CELEBRACIONES FAMILIARES

(Consultar disponibilidad)

Aperitivo de bienvenida

Selección de entrantes al centro (3) o un 1º para todos igual

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frambuesa
Tímbal de parrillada de verduras brasa con suave crema de queso al gratén
Lasaña de ternasco trufado al aroma de eneldo
Fideua con sepia, gambas y almejas
Risotto de setas y parmesano

Segundos a elegir (con antelación o al momento)

Royal de solomillo con bacon, foie y salsa de boletus
Costillas de ternasco a la brasa sobre lecho de panaderas
Entrecot brasa con guarnición de patata asada y salsa a la pimienta
Bacalao al orío de ajetes y olivas negras
Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Postres

Tarta casera de queso con mermelada de arándanos
Copa de yogur con frutos rojos
Mousse de chocolate con nata
Cono de vainilla y chocolate

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404 D.O. Somontano y agua mineral.

Cafés

Combinados 1º marcas a 4,90 euros

Precio

21,50 eur iva incluido

- Minuta personalizada con el menú, vino crianza y opción de cerveza o refrescos incluido en el precio y TV 24,00€
- Se puede sustituir el postre por tarta artesana al gusto y personalizada. En ese caso el precio del menú será de 26,00€.

- o **Tarta Selva Negra:** Bizcocho, nata y confitura de fresa cubierta de virutas de chocolate
- o **Tarta Reina:** Bizcocho, trufa y nata cubierta de yema tostada
- o **Tarta Sacher:** Bizcocho de chocolate, nata con confitura de albaricoque cubierta de cobertura de chocolate
- o **Tarta San Marcos:** Bizcocho blanco, crema y nata cubierta de yema tostada con crocanti
- o **Tarta tres chocolates:** Bizcocho, nata con chocolate blanco, chocolate negro y chocolate con leche cubierta con los tres chocolates

MENÚ INFANTIL

Plato combinado con pasta o arroz, hamburguesa, nuggets, frankfurt, costillas de ternasco (+2€) o varitas de merluza, postre de natillas o tarrina de helado y agua o refresco

9,50€ (12,50€ con ticket de juego, Altura max. 1,30 m)

www.restaurantebocados.es

VINO ESPAÑOL EN BOCADOS 1

El picoteo lo estructuramos como un menú, con unos pinchos a modo de primeros, otros a modo de segundos y un postre. Incluimos dos consumiciones por persona.

Podríamos ofrecerlos:

Para empezar,

- Croquetas caseras de jamón
- Tacos de tortilla de patata casera
- Brocheta de verduras de Aragón emu tempura con romesco
- Patatas bravas con salsa picante

Para seguir

- Lasaña de ternasco trufada
- Jamón de Teruel DO con pan con tomate
- Calamares a la andaluza
- Medallón de solomillo con foie

Para terminar

- Tarta casera de queso con arándanos

Bodega

- Vino tinto Pirineos 3404 D.O. Somontano, cerveza, refrescos o agua mineral

Precio de 18,50€ por persona

VINO ESPAÑOL EN BOCADOS 2

El picoteo lo estructuramos como un menú, con un aperitivo, unos pinchos a modo de primeros, otros a modo de segundos y un postre. Opcionalmente se servirá en mesas altas, de pie, y dejaremos sillas y mesas bajas para el que se quiera sentar. Incluimos consumiciones en horario 2 horas (Vino, cerveza, refrescos y similares)

Aperitivo

Salchichón ibérico, queso y rosetas de jamón con pan con tomate. Ya servido de inicio.

Para empezar

- Pimientos rellenos de merluza y gambas
- Brocheta de verduras de Aragón en tempura
- Brocheta de rabas
- Huevo con gamba
- Cazuelita de risotto con lascas de parmesano

Para seguir

- Croquetas de cocido
- Medallón de solomillo con foie y reducción de PX
- Dados de entrecot a la brasa
- Taco de bacalao con almendra

Para terminar

Tarta de celebración artesana al gusto y personalizada

Bodega

- Vino tinto Crianza Señorío de Lazán D.O. Somontano.
- Vino blanco verdejo D.O. Rueda,
- Cerveza, refrescos y agua mineral.
- Copa de cava: Reyes de Aragón Brut

Precio 30,00€ por persona

PLATOS ALTERNATIVOS UNO ESPAÑA | PICA PICA BOCADOS

Fritos

Gamba gabardina, huevo con gamba, rollito de jamón y queso, langostino en tempura ...

Cucharita de ventresca y patata

Cucharita de gelatina de tomate con tapenade

Bombón de chocolate relleno de foie

Alcachofas confitadas con langostinos

Calabacines rellenos de marisco

Tosta de mousse de pato con reducción de Oporto

Apto vegetarianos

Patata asada con ajoaceite

Brocheta de verduras de Aragón en tempura

Saquito de setas y verduritas

Envoltinis de berenjena y trufa

Bastón de calabaza, berenjena y tomate chery

Tartaleta casera de triqueros y boletus

Timbal de crema de queso y calabacín

Volovant de morcilla, manzana y almendras

Volovant de guacamole y gambas

Hojaldre relleno de solomillo ibérico y salsa de manzana o miel

Hojaldrito de morcilla y piquillos

Croquetitas de cocido, boletus o jamón o surtido de croquetas

Cazuelita de risotto con boletus y parmesano

Cazuelita de arroz con bogavante

Cazuelita de fideua con sepia gambas y almejas

Caracoles a la brasa con alioli

Jamón ibérico con pan tostado y aceite de oliva

Tabla de queso curado de oveja

Tacos de entrecot o chuletón a la brasa

Chorizo, longaniza o morcilla a la brasa

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Micuit

Tosta de salmón ahumado, queso fresco y crema de queso

Brocheta de calamares o rabas

Carpaccio de bacalao marinado con crema de olivas negras

Taco de bacalao rebozado con almendras

Almejas salteadas al vino blanco

Mejillones con tomate o al vapor

Rollitos de branda de bacalao

Taco de bacalao rebozado con almendras

Canelón de merluza y marisco con salsa de azafrán

Pastel de cremoso de salmón y puerros