



Aperitivo
(INCLUIDO EN EL MENÚ)

Jamón Ibérico cortado a la vista con cortador
Tortos variados (de cebolla confitada y cabrales/de matachana y manzana caramelizada)
Chupito de crema de marisco con langostino en tempura
Sopa fría de melón con crujiente de jamón
Pulpo braseado sobre crema fina de patata
Mouse de aguacate con crema de queso
Salmorejo de pimientos con bacalao
Coca con escalibada con anchoas y bacalao
Taco de salmón marinado con cítricos
Frituras variadas en hogazas de pan (calamares/croquetas/gambas orly)
BEBIDAS: Refrescos, Cerveza, Agua mineral, Vino Blanco Rueda. Tinto Rioja.

MENÚ Nº 1

Menú

Cocktail de langostinos en piña
Crema de centollo
Medallones de mero a la crema de almejas
Mar de cava
Pierna de cordero rellena con salsa de frutos secos

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza
Vino blanco de Rueda
Cava Codorníu Brut Clasic
Aguas minerales
Café y licores

PRECIO: 105,00 € + IVA

~~~~~



MENU Nº 2

Menú

*Bogavante del Cantábrico Templado en su jugo
Centros de lubina al cava
Mar de cava
Solomillo de ternera albardado con bacón ibérico, mix de setas y dos salsas aparte*

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

*Vino tinto Rioja crianza
Vino blanco de Rueda
Cava Codorníu Brut Clasic
Aguas minerales
Café y licores*

PRECIO: 113,00 € + IVA

MENU Nº 3

Menú

*Ensalada de bogavante
Centro de lubina en salsa de puerros
Mar de cava
Solomillo de ternera especial "Palacio de la Magdalena"*

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

*Vino tinto Rioja crianza
Vino blanco de Rueda
Cava Codorníu Brut Clasic
Aguas minerales
Café y licores*

PRECIO: 121,00 € + IVA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



MENÚ Nº 4

Menú

*½ Bogavante y langostinos a la plancha
Sopa de pixín y centollo
Lomos de merluza a la asturiana
Mar de cava
Granadina de ternera con su guarnicion*

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

*Vino tinto Rioja crianza
Vino blanco de Rueda
Cava Codorníu Brut Clasic
Aguas minerales
Café y licores*

PRECIO: 120,00 € + IVA

MENÚ Nº 5

Menú

*Salpicón especial de mariscos "Palacio de La Magdalena"
Crema de almejas
Medallones de pixín en salsa marinera
Mar de cava
Cabritín al horno con patatas panadera y ensalada*

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

*Vino tinto Rioja crianza
Vino blanco de Rueda
Cava Codorníu Brut Clasic
Aguas minerales
Café y licores*

PRECIO: 112,00 € + IVA



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENÚ Nº 6

Menú

Mariscada especial "Palacio de la Magdalena" plancha

(1/2 bugre, 3 langostinos, 3 gambones, 1 cigala)

Medallones de mero en salsa de piquillos

Mar de cava

Paletilla de lechal al horno, con guarnición castellana y ensalada

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 121,00 € + IVA

MENÚ Nº 7

Menú

Langostinos cocidos dos salsas a la plancha

Sopa de pescado y mariscos

Cachopo de merluza relleno de marisco

Mar de cava

Entrecot de ternera asturiana con salsa de foie

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 105,00 € + IVA



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENU Nº 8

Menú

Mi plato de mariscos (cocido, dos salsas)
(1 necora, 1 cigala, 2 langostinos, 3 gambones, tarrina de mariscos)

Crema de centollo

Lenguado relleno de mariscos con salsa de oricios

Mar de cava

Pierna de cordero rellena con salsa de frutos secos

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 111,00 € + IVA

MENU Nº 9

Menú

Cocktail de langostinos en piña

Rodaballo al horno con patata risolé

Mar de cava

Granadina de ternera con su guarnicion

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 102,00 € + IVA



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENÚ Nº 10

Menú

Crema de nécoras

Lomos de merluza a la kosquera

Mar de cava

Solomillo de ternera especial "palacio de la Magdalena"

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 97,00 € + IVA

MENÚ Nº 11

Menú

Sopa de pixín y centollo

Merluza rellena de mariscos

Mar de cada

Paletilla de lechal con guarnicion castellana y ensalada

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 93,00 € + IVA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



MENÚ Nº 12

Menú

Mariscada especial "Palacio de la Magdalena" plancha.

(1/2 bugre, 3 langostinos, 3 gambones, 1 cigala)

Crema de almejas

Mar de cava

Medallones de solomillo de ternera braseado al horno en su jugo y dos salsas

Postre

Tarta Nupcial con biscuit y fundido de chocolate

Bodega

Vino tinto Rioja crianza

Vino blanco de Rueda

Cava Codorníu Brut Clasic

Aguas minerales

Café y licores

PRECIO: 108,00+IVA €

*SE REPITEN TODOS LOS PLATOS EXCEPTUANDO EL POSTRE.
SE PUEDEN COMBINAR PLATOS INDIVIDUALES Y COTIZAR.*

LUNCH

NUMERO 1

Pastel de cabracho

Surtido de fiambres

Calamares romana

Croquetas de jamón ibérico

Fritos de pescado

Gambas Orfy

Almejas marinera

Minipastelillos dulces

Vinos, agua mineral y refresco.

PRECIO – 22 € + IVA



NUMERO 2

Pastel de cabracho

Surtido de fiambres

Calamares romana

Croquetas de jamón ibérico

Fritos de pescado

Gambas Orly

Salpicón de mariscos en hojaldre

Soufflé de frutas "Palacio de la Magdalena"

Vinos, agua mineral y refrescos.

PRECIO- 25 € + IVA

SERVICIOS INCLUIDOS

1. **Aperitivo de Bienvenida**
2. **Cortador de jamón , JAMON DE BELLOTA DE EXTREMADURA**
3. **Prueba del menú elegido para 6 personas**
4. **Habitación suite la noche de bodas con desayuno buffet y circuito SPA.**
5. **Precios especiales para habitaciones de invitados: HD+D+SPA**
6. **Tarjetas minutas**
7. **Decoración floral**
8. **Cortante entre pescado y carnes**
9. **cava en todas las mesas desde el comienzo**
10. **capilla para ceremonias civiles**
11. **y para los novios un regalo muy, muy especial. Os sorprenderemos venir y lo comprobareis.**

SERVICIOS ADICIONALES

Orquesta 650€ (3 horas) – Hora extra 200€

Dj. 550€ (3 horas) – Hora extra 175€

Barria libre con primeras marcas de importación (excepto reservas)

Precio de 3 horas - 15 € por persona

Hora extra – 5 € por persona