LA
CASA
DE

LAS HIE-DRAS

> El amor, fresco, vigoroso de pensamiento perenne, frondoso en su presencia, de color siempre vivo, indeleble a la memoria de quien lo procesa, como la planta que da nombre a la finca *Las Hiedras*.
>
> —Orlando Tobajas, jefe de cocina *Grupo El Cachirulo*

La hiedra es una planta que destaca por su atractivo, su frondosidad, su color y vigorosidad. Quien pasea a su lado admira cada forma que adquiere y al mismo tiempo cada pequeño detalle de su tupida presencia, que le confiere una personalidad única. La Casa de las Hiedras, perteneciente al *Grupo El Cachirulo*, recoge todos estos aspectos naturales y los traslada a sus cuidadosas e innovadoras propuestas gastronómicas, en sabores, formatos y acabados que harán memorable vuestra experiencia en nuestras instalaciones.

Nuestra amplia oferta, ideal para personalizar vuestra experiencia como deseéis, une una prestigiosa y reconocida gastronomía junto a una variedad de servicios que harán de vuestro momento especial algo absolutamente inolvidable: instalaciones cuidadas, decoración, iluminación, música... Y, por encima de todo, un equipo humano preparado y a vuestra disposición para estar pendiente de cada pequeño detalle del evento y garantizar que ese día especial en compañía de vuestros seres queridos supere vuestras mejores expectativas.

MENÚ 1

103 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Macarons de chocolate y foie
Poke con aires del sur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Taco de sardina ahumada con chile rojo
Tosta de esqueixada de bacalao, tomate seco y aceite de empeltres

APERITIVOS CALIENTES

Torrezno al cubo
Croquetas de carabineros
Espada de langostino y alcachofa en tempura
Queso, trufa y hongos
Muselina de erizo de mar al azafrán

BUFFETS

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Salmón al corte con su guarnición

PRIMER PLATO

Tatin de foie con cebolla de Fuentes y manzana a la plancha con salsa Pedro Ximénez

SEGUNDO PLATO

Carré de ternasco asado y su paletilla deshuesada con patatas panadera, setas y cebollitas glaseadas

POSTRE

Milhojas de vainilla, frutos rojos con helado de Stracciatella

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras

MENÚ 2

104 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Macarons de chocolate y foie
Poke con aires del sur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Taco de sardina ahumada con chile rojo
Tosta de esqueixada de bacalao, tomate seco y aceite de empeltres

APERITIVOS CALIENTES

Torrezno al cubo
Croquetas de carabineros
Espada de langostino y alcachofa en tempura
Queso, trufa y hongos
Muselina de erizo de mar al azafrán

BUFFETS

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Salmón al corte con su guarnición

PRIMER PLATO

Merluza con muselina ligera con setas y salsa de piquillos

SEGUNDO PLATO

Media paletilla de ternasco asada con patatas panadera

POSTRE

Lingote de café con helado de nueces caramelizadas

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras

MENÚ 3

107,50 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Macarons de chocolate y foie
Poke con aires del sur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Taco de sardina ahumada con chile rojo
Tosta de esqueixada de bacalao, tomate seco y aceite de empeltres

APERITIVOS CALIENTES

Torrezno al cubo
Croquetas de carabineros
Espada de langostino y alcachofa en tempura
Queso, trufa y hongos
Muselina de erizo de mar al azafrán

BUFFETS

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Salmón al corte con su guarnición

PRIMER PLATO

Vieira con berenjena, trigueros y hongos con salsa de gambas e ibéricos

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo de buey con sal de ibérico, mermelada de violetas y salsa de vino de hielo

POSTRE

Cilindro de toffee y vainilla con helado de mango

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras

MENÚ 4

107,50 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Macarons de chocolate y foie
Poke con aires del sur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Taco de sardina ahumada con chile rojo
Tosta de esqueixada de bacalao, tomate seco y aceite de empeltres

APERITIVOS CALIENTES

Torrezno al cubo
Croquetas de carabineros
Espada de langostino y alcachofa en tempura
Queso, trufa y hongos
Muselina de erizo de mar al azafrán

BUFFETS

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Salmón al corte con su guarnición

PRIMER PLATO

Lubina sobre flan de centollo, salsa de gambas y gulas al ajillo

SEGUNDO PLATO

Chuleta de ternera de leche con bimi, eryngii y hortalizas con salsa Oporto

POSTRE

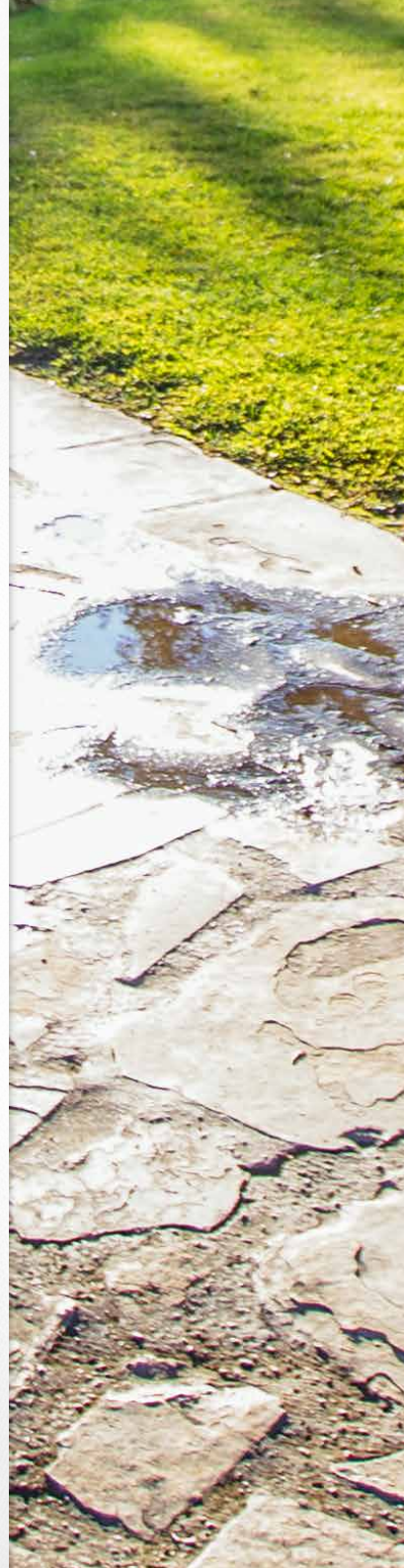
Tambores con helado de frambuesa

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras



MENÚ 5

113 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Macarons de chocolate y foie
Poke con aires del sur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Taco de sardina ahumada con chile rojo
Tosta de esqueixada de bacalao, tomate seco y aceite de empeltres

APERITIVOS CALIENTES

Torrezno al cubo
Croquetas de carabineros
Espada de langostino y alcachofa en tempura
Queso, trufa y hongos
Muselina de erizo de mar al azafrán

BUFFETS

Jamón de Teruel D.O. al corte acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Salmón al corte con su guarnición

PRIMER PLATO

Rodaballo relleno de marisco con cebolla de Fuentes de Ebro al Orio

SEGUNDO PLATO

Milhojas de carrillera y foie con salsa de vino tinto y patata Dauphinoisse

POSTRE

Cilindro rosa de turbonn con helado de vainilla bourbon

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras

MENÚ 6

155 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Royal de foie con Tête de Moine y kikos
Cucurucho de steak tartar con caviar de trufa blanca
Pepino encurtido con anchoa y yogur
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Vieira gamba blanca y codium

APERITIVOS CALIENTES

Taco de bacalao a baja temperatura con guiso a la madrileña
Foie a la plancha con bizcocho de palomitas y P. X.
Cigala con dashi de avellanas y katsuobushi
Volandeira gallega con tomate casse y aceite de ibéricos
Queso, pan y bacon

BUFFETS

Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Jamón ibérico de bellota "Carrasco" acompañado de pan con tomate
Selección de quesos nacionales con nueces y membrillos

PRIMER PLATO

Ensalada de bogavante, monalisa con cangrejo de Alaska y vinagreta de mango

SEGUNDO PLATO

Carré de lechazo en costra de aromáticos y chilindrón de jamón de Teruel

POSTRE

Namelake de cacahuete con helado de yogurt

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras

MENÚ 7

158 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRIOS

Royal de foie con Tete de Moine y kikos
Cucurucho de steak tartare con caviar de trufa blanca
Pepino encurtido con anchoa y huevas de salmón
Gilda de boquerón, piparra y perlas de aceite
Vieira gamba blanca y codium

APERITIVOS CALIENTES

Taco de bacalao a baja temperatura con guiso de sus tripas a la madrileña
Foie a la plancha con bizcocho de palomitas y PX
Cigala con dashi de avellanas y katsuobushi
Bolandeira gallega con tomate case y aceite de ibéricos
Queso, pan y bacon

BUFFETS

Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Jamón ibérico de bellota “Carrasco” acompañado de pan con tomate
Selección de quesos nacionales con nueces y membrillos

PRIMER PLATO

Rape a la parrilla al Orio con crema de calabaza y hortalizas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca y ternera de leche, trufa, queso y enoki

POSTRE

Esfera de chocolate con helado de ron con pasas

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Gewurztraminer Seleccion DO Somontano
Vino tinto: Alquez de Sommos DO Calatayud (Garnacha viñas viejas)
Cava: Ars Colecta Blanc de Blancs de Codorniu DO Cava

La Casa de las Piedras

MENÚ INFANTIL [1]

35 € + IVA

Croquetas de jamón
Calamares a la andaluza
Flamenquines de jamón de York y queso
Nuggets de pollo
Porción de pizza

Costillas de ternasco con patatas fritas

Brownie de chocolate con helado de huevo kinder

Agua y refrescos variados

MENÚ INFANTIL [2]

35 € + IVA

Canelones de carne gratinados
Tender de pollo con patatas fritas

Brownie de chocolate con helado de huevo kinder

Agua y refrescos variados

La Casa de las Piedras

OBSERVACIONES

Las condiciones estipuladas en el presente catálogo son para celebraciones con más de cien invitados. Consulte con nuestro equipo comercial para aquellos eventos con un número inferior de asistentes.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

DEGUSTACIÓN PREVIA DEL MENÚ

En banquetes superiores a cien invitados quedará incluída una degustación previa del menú para seis personas.

EQUIPO DE PROTOCOLO

Antes de la celebración del evento nuestro equipo de protocolo se pondrá en contacto con vosotros para acompañaros desde el comienzo del aperitivo hasta el baile nupcial. El metre asignado a vuestro evento velará por la calidad y coordinación del servicio de principio a fin.

NUESTROS RINCONES

Espacios mágicos con un encanto único, donde podréis guardar un recuerdo especial de vuestro enlace rodeados de familiares y amigos: hall de bienvenida, photocall, rincón de firmas, espacios decorados para recordar, mesa para los detalles...

DETALLES Y DECORACIÓN PERSONALIZADA

Mantelería y complementos, habitación de la novia, decoración floral, centro presidencial, minutas, lista de invitados, carro nupcial, mobiliario exterior para el aperitivo y cóctel, recogida de presentes... nos ocupamos de cada detalle.

PARKING

Nuestras instalaciones disponen de parking gratuito de clientes e invitados, asistidos por nuestro personal de aparcamiento.

SUGERENCIAS DEL CHEF

APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo de bogavante y crudites 3,80 €
Chupa-chups de foie caramelizado 2,45 €

APERITIVOS CALIENTES

Espada de calamar D.F. 2,95 €
Zamburiña glaseada al cava 3,40 €

BUFFETS

Almejas a la sartén 4,75 €
Ostras sobre hielo pile y salsa Perrins 5,25 €
Gamba blanca a la sal 2,75 €
Buey de Wagyu a la brasa 18,00 €
Foie grass de pato cebado a la plancha con escamas de sal Maldon y mermelada 4,75 €

BUFFETS DE JAMONES AL CORTE *

Jamón Ibérico de bellota Joselito 12,00 €
Jamón Ibérico de bellota 5J Sánchez Romero Carvajal 12,00 €
Jamón Ibérico de bellota Carrasco 10,50 €
Jamón Ibérico Castro González 10,50 €

* Coste por persona para un mínimo de cien comensales y sujeto a mercado

La Casa de las Piedras

SUGERENCIAS DEL CHEF

ENTRANTES

Rape a la parrilla con compota de tomate y salsa de Martini 36,75 €
Timbal de bogavante y frutos tropicales con vinagreta de percebes y berberechos Precio según mercado
Langosta en costra de frutyos secos y marinera de moluscos y trigueros 35,20 €

CARNES

Lechazo asado con patata panadera y esquerola de granada 25,75 €
Milhojas de solomillo al foie, queso, puré de boniatos y espuma de patata 29,95 €
Duo de ternasco y cochinillo asados con patatas panadera 25,50 €

POSTRES

Pirámide de chocolate blanco relleno de mango, glaseado de pasión y sable de lima con helado de vainilla 12,00 €
Coulant de chocolate con helado de menta 12,00 €
Torrija con sopa de vainilla y helado de nueces caramelizadas 12,00 €

SORBETES

Gin Tonic, mojito, lima, manzana verde, mandarina, piña 4,50 €

La Casa de las Piedras

BARRA LIBRE

Incluye nuestro servicio de barra libre, surtida de primeras marcas y atendida por los mejores profesionales.
Precio por persona.

SERVICIOS DE ALMUERZO

Hasta las 21:00 h. 15,00 €
Ampliación de horario (por cada hora)* 5,00 €

SERVICIOS DE CENA

Hasta las 03:00 h. 15,00 €
Ampliación de horario (por cada hora)* 7,00 €

* No es obligatorio contratar este servicio para la totalidad de los asistentes al evento, ya que no todos los invitados permanecen en el recinto hasta el término del evento.

DISC-JOCKEY

SERVICIOS DE ALMUERZO

Hasta las 21:00 h. 680,00 €
Ampliación de horario (por cada hora) 63,00 €

SERVICIOS DE CENA

Hasta las 03:00 h. 680,00 €
Ampliación de horario (por cada hora) 73,00 €

Entidades de gestión de Propiedad Intelectual (SGAE, AGEDI, etc.).
Importe aproximado por persona, variable en función del número de invitados 1,60 €

RECENAS *

Americana
Hot dogs, mini-hamburguesas, alitas de pollo a la barbacoa 8,00 €

Española
Migas con chistorra, taquitos de tortilla de patata, montaditos de longaniza 5,50 €

Italiana
Pizzas variadas, focacia de ricota y jamón de Parma 6,00 €

Campera
Choricillos a la brasa, chuletitas, panceta 8,50 €

Dulce
Gofres, churros, donuts 6,20 €

* No es obligatorio contratar este servicio para la totalidad de los asistentes al evento

La Casa de las Piedras

BARRAS ESPECIALES CÓCTEL

APEROL SPRITZ 4,00 € / persona

Aperitivo italiano muy colorido y perfecto para cócteles previos a banquetes, a base de licor Aperol, Prosecco italiano(cava), soda y rodaja de naranja.

SANGRÍA LOLEA 4,00 € / persona

Barra colorida y llamativa, perfecta para aperitivos. Se oferta en tres variedades fijas: vino tinto, vino blanco y cava. Las variedades tinta y blanca se servirán de manera individual en formato de 20 cl.

PREMIUM BEER CORNER 4,00 € / persona

Variedades: Radler, Citrus, Export, Ámbar 10.

CLASSIC BEER CORNER 2,00 € / persona

Variedades: Cerveza Ámbar Especial y Ámbar Sin Alcohol.

MOJITO ORIGINAL 4,00 € / persona

Disfruta del refrescante sabor del mojito original.

ESFERA MIXOLOGIA MOLECULAR 7,00 € / persona

Una barra de coctelería molecular basada en esferas de 2,5 cm. de diámetro, servidas en cucharillas individuales con sabores a diferentes cócteles; gin tonic, ron mango, vodka hibisco, ron coco, mojitos sin alcohol, piña colada sin alcohol y vermouth.

VERMUTERÍA 4,00 € / persona

Bebidas que acompañan nuestros encurtidos: Vermut casero, fino Tío Pepe, Croft Twist (rebujito preparado).

BARRAS ESPECIALES

GIN PREMIUM 9,00 € / persona (4 horas)

Si le pudieran dar un premio a la bebida de moda, este sería sin duda para el "gin tonic": una opción ideal para vuestra boda. Referencias: Bombay Sapphire, Bulldog Gin, Citadelle, Hendrick's, G' Vine Floraison, Gin Mare, Brockmans, Pink, Martin Miller's, Tanqueray Ten, Puerto de Indias, Beefeater 24. Mezclado con las mejores tónicas, y maridado con fruta deshidratada Zitromac, Schweppes, Fever Tree, Royal Bliss de sabores...

COCTELERÍA 9,00 € / persona (4 horas, a elegir 4 cócteles)

Margarita Hecho con tequila, Cointreau, Pulco, sal y lima. Un cóctel que proviene de México y es súper refrescante.

Bloody Mary Salado y con un toque picante, es perfecto para las bodas de verano. Se hace con vodka, zumo de tomate, zumo de limón, sal, pimienta, tabasco y salsa Perrins.

Mojito Uno de los más conocidos y consumidos en las bodas. Perfecto para una refrescante copa de espera. Se hace con lima, ron, soda, azúcar moreno y menta fresca.

San Francisco Perfecto para los que no beben alcohol: Elaborado con naranja, limón, piña, granadina y azúcar.

Cosmopolitan El cóctel favorito de Carrie Bradshaw en 'Sexo en Nueva York'. Se prepara con vodka, Cointreau, zumo de arándanos, lima y piel de naranja.

Daiquiri de fresa Elaborado con ron, zumo de limón y fresa natural.

CEREMONIA CIVIL

250,00 € + IVA

Ofrecemos un servicio de producción de ceremonias civiles que incluye mesa mantelada, taburetes para los novios y sillas de invitados, equipo de audio y personal técnico para la sonorización de la ceremonia y centro de altar. Este servicio no incluye la contratación del oficiante de la ceremonia.

PERSONALIZA TU BODA

Las condiciones de la finca son un concepto no incluido en el coste del menú, cuyo importe va ligado a la contratación del evento. Consulte las condiciones con nuestro equipo comercial.

CONDICIONES DE LA FINCA

Las condiciones de la finca son un concepto no incluido en el coste del menú, cuyo importe va ligado a la contratación del evento. Consulte las condiciones con nuestro equipo comercial.

PRECIO FINAL

El precio final del evento lo conformará una única factura que incluirá el importe del menú seleccionado, las condiciones de la finca y otros posibles servicios contratados, ofertados en el presente catálogo como *Sugerencias* y *Complementos*. Los precios incluidos en el presente documento no incluyen impuestos (IVA).

“ Siente, disfruta, celebra: *El Cachirulo* es vida

El CACHIRULO GRUPO

T +34 976 460 146
M eventos@elcachirulo.es

www.elcachirulo.es

sansui jardín del agua

VAMOOS Wedding Catering

Palacio de Larrinaga

La Casa de las Hiedras

ESPACIO EBRO

Pabellón de Ceremonias

EL CACHIRULO RESTAURANTE