



Estimados Clientes,

Les damos la bienvenida al hotel MASA International y les agradecemos la oportunidad que nos brindan de presentarles nuestros servicios para esta ocasión tan especial.

Sabemos que cualquier celebración requiere una cuidada atención, por ello, lo que deseamos es que queden satisfechos con la calidad de nuestra comida y de nuestros servicios

Las sugerencias de menús que les presentamos a continuación, son una muestra de las múltiples posibilidades que podemos ofrecerle esperando que con ellos se haga una idea de nuestra cocina y a partir de ahí, confeccionar el menú a su gusto.

Estamos a su entera disposición para la confección de ese menú que usted tiene pensado y que a lo mejor no encuentra en esta gama que le ofertamos,

Esperando tener la oportunidad de contar con ustedes como clientes, por favor no duden en contactarnos para cualquier inquietud que les pueda surgir en cuanto a la organización de su boda.

Atentamente

*Javier Pérez-García
Director*

Dear Guests,

We welcome you to the MASA International hotel and we thank you for the opportunity you give us to introduce our services for this special day.

We know that every celebration requires careful attention; therefore, what we want is that you are satisfied with the quality of our food and our services.

The menu suggestions that we present below are a sampling of the many possibilities we can offer expecting them an idea of our cooking and from there, tailor the menu to your liking.

We are at your disposal for making that the menu you have thought, and maybe is not in this range we offer, is possible.

Hoping to have the opportunity to have you as a customer, please do not hesitate to contact us with any concerns that may arise regarding the organization of your wedding.

Yours sincerely,

COCTELS

COCTEL FRANCES

En base a: Pan Brioche con...

Paté

Salmón con queso al eneldo vegetal

Queso a las finas hierbas

York a la mantequilla

COCTEL MEDITERRANEO

En base a:

Montaditos ibéricos sobre

mermelada de tomate

Ensaladilla Rusa

Saladitos de hojaldre

Mini sandwich club de salmon,

pepino y yogurt

Copitas tartar de aguacate

COCTEL FIESTA

En base a:

Mini burger con ketchup y

cebolla caramelizada

Tempura de langostinos a la lima

Pinchitos dulces de membrillo y

queso fresco

Brioche vegetales

Copitas de guacamole y nachos

COCTEL TRADICIONAL

En base a:

Vasitos de ensaladilla Rusa y

langostinos

Vasitos de brandada de bacalao con

mermelada de tomate

Langostino crujiente en fondue de

queso Gouda

Tejas de Ibéricos

Tostas variadas

Los coctel serán servidos durante 45 minutos junto con Vino Blanco y Tinto, Cervezas, Refrescos y Cava. Es posible combinar 5 cosas de los diferentes tipos de cocktail

PRECIO: 20 €

COCKTAILS

FRENCH COCKTAIL

Based on: Briche bread with...

Pate

Salmon with cheese and vegetable dill

Cheese with fine herbs

York ham with butter

MEDITERRANEAN COCKTAIL

Based on:

Mini rolls with Iberian products

on tomato jam

Russian salad

Assorted filled Puff pastry

Mini salmon club sandwich with

cucumber and yogurt

Glasse of Avocado tartare

PARTY COCKTAIL

Based on:

Mini burger with ketchup and

caramelized onion

Prawns in tempura with lime

Sweet canapes with

quince and cheese

Vegetal brioche

Cups of guacamole & nachos

TRADITIONAL COCKTAIL

Based on:

Cups of Russian Salad and Prawns

Cups of cod brandade with tomato jam

Crispy shrimp in fondue

of Gouda cheese

Toasts with assorted Iberian products

Varied toasts

Cocktails will be served during 45 minutes together with Red and White wine, Beers, Soft drinks and Cava. It's possible to combine 5 things from the different cocktails

PRICE: 20 €

MENÚ Nº1

CENTRO DE MESA

*Ensalada de tomate
Raf, Capellan a la brasa
y oliva partida
Y
Gamba Roja a la Plancha
Y
Pizarra de queso Manchego*

PLATO PRINCIPAL

*Confit de pato al café de Paris con
brotes al aceite de trufa
O
Salmon al eneldo con espárragos
blancos en salsa holandesa*

POSTRE

*A elegir
O
Tarta Nupcial*

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 55 €

MENÚ Nº1

TO SHARE

*Tomato Raf salad with grilled
"Capellan" and olives
And
Grilled Red Prawns
And
Tile with Manchego cheese*

MAIN COURSE

*Duck confit "Café de Paris" style
with sprouts and truffle oil
OR
Salmon with dill and white
asparagus in Holandese sauce*

DESSERT

*To be chosen
OR
Wedding cake*

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 55 €

MENÚ Nº 2

CENTRO DE MESA

Pizarra de paletilla ibérica

Y

Ensalada Mediterránea

INDIVIDUAL

Vieira rellena al graten

PLATO PRINCIPAL

*Entrecot a las 5 pimientas con
pimientos del Padron*

O

Lomo de Corvina con gamba roja

POSTRE

A elegir

O

Tarta Nupcial

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 55 €

MENU Nº 2

TO SHARE

Iberian ham

And

Mediterranean salad

INDIVIDUAL

Filled scallop au gratin

MAIN COURSE

*Veal entrecote with 5 peppers sauce
and green peppers from Padron*

Or

Croaker loin with red prawn

DESSERT

To be chosen

Or

Wedding cake

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 55 €

MENÚ Nº 3

CENTRO DE MESA

*Cazuela de cocochas de bacalao con
almejas y gambas en salsa verde*

Y

*Ensalada de Ventresca de atun con
cogollo, piquillo y anchoa ahumada*

Y

Langostinos a la Parrilla

PLATO PRINCIPAL

*Chuleta de ternera lechal con salteado
de boletus*

O

*Dorada asada a la lima y tomatitos
al cilantro*

POSTRE

A elegir

O

Tarta Nupcial

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 60 €

MENU Nº 3

TO SHARE

*Cod "Cocochas" with clams and
shrimps in green sauce*

And

*Salad of lettuce hearts, tuna, Piquillo
red pepper and smoked anchovy*

And

Grilled large prawns

MAIN COURSE

*Veal chop with sautéed
"Boletus" mushrooms*

Or

*Roasted gilthead with lime and
cherry tomato and coriander*

DESSERT

To be chosen

Or

Wedding cake

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 60 €

MENÚ Nº 4

CENTRO DE MESA

Pizarra de paletilla Iberica

Y

*Ensalada de perdiz en escabeche con
membrillo y queso manchego*

Y

Gamba roja a la Plancha

PLATO PRINCIPAL

*Chuleta de ternera braseada con
tomate gratinado y patata asada a la
mostaza y miel*

O

Rodaballo al horno

POSTRE

A elegir

O

Tarta Nupcial

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 70 €

MENU Nº 4

TO SHARE

Iberian ham

And

*Pickled partridge salad with quince
and Manchego cheese*

And

Grilled red prawns

MAIN COURSE

*Veal chop braised with tomato gratin
and potato roasted with
mustard and honey*

OR

Baked turbot

DESSERT

To be chosen

Or

Wedding cake

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 70 €

MENÚ Nº 5

CENTRO DE MESA

*Pizarra queso Grana Padano con
paletilla Iberica*

Y

Carabinero a la Parrilla (100grs)

Y

*Ensalada de tomate Raf con capellan
a la brasa y oliva partida*

PLATO PRINCIPAL

Entrecot a las 2 salsas

O

Lubina al horno

POSTRE

A elegir

O

Tarta Nupcial

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 70 €

MENU Nº 5

TO SHARE

*Grana Padano cheese with Iberian
ham*

And

King red Prawn (100 grs)

And

*Salad with Raf tomato, grilled
"capellan" and olives*

MAIN COURSE

Veal entrecote with 2 sauces

Or

Baked Seabass

DESSERT

To be chosen

Or

Wedding cake

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 70 €

MENÚ Nº 6

CENTRO DE MESA

*Quisquilla al vapor
Y
Cazuela de almejas a la marinera
Y
Gamba roja a la plancha*

PLATO PRINCIPAL

*Cordero asado
O
Lomo de corvina con cigala asada*

POSTRE

*A elegir
O
Tarta Nupcial*

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 80 €

MENU Nº 6

TO SHARE

*Boiled shrimps
And
Clams "Marinera" style
And
Grilled Red prawn*

MAIN COURSE

*Traditional baked lamb
Or
Loin of croaker with Dublin Bay
prawn*

DESSERT

*To be chosen
Or
Wedding cake*

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 80 €

MENÚ Nº 7

CENTRO DE MESA

*Mariscada al vapor: Quisquilla,
Gamba roja, Cigala, Langostino
Y*

*Ensalada de Ventresca de atun con
cogollo, piquillo y anchoa ahumada
Y*

Croquetones de Jabugo y de Boletus

PLATO PRINCIPAL

Lechazo castellano

O

Dorada horneada

POSTRE

A elegir

O

Tarta Nupcial

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 85 €

MENU Nº 7

TO SHARE

*Steamed seafood: Bay shrimp, Red
shrimp, Dublin Bay prawn, Prawn
And*

*Salad os tuna with heart of lettuce,
red pepper and smoked anchovy
And*

*Big croquette of Jabugo ham
and mushrooms*

MAIN COURSE

Roasted baby lamb

Or

Roasted gilthead

DESSERT

To be chosen

Or

Wedding cake

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 85 €

MENÚ Nº 8

CENTRO DE MESA

*Bacalao ahumado con alcaparras,
huevo y olivas negras*

Y

Langostinos en tempura

Y

Pizarra de paletilla iberica

INDIVIDUAL

*Copa coctel de bogavante con piña,
salsa rosa al cava y caviar de
trucha*

PLATO PRINCIPAL

*Lomos de lenguado en salsa
holandesa con huevas de salmon*

O

*Solomillo de ternera en salsa de
Boletus*

POSTRE

A elegir

O

Tarta Nupcial

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 90 €

MENU Nº 8

TO SHARE

*Smoked cod with capers,
egg and black olives*

And

Prawns in tempura

And

Iberian cured ham

INDIVIDUAL

*Lobster cocktail with pineapple,
rose sauce with cava and
trout caviar*

MAIN COURSE

*Loins of sole with Dutch sauce
and salmon caviar*

Or

*Veal sirloin with
Mushrooms sauce*

DESSERT

To be chosen

Or

Wedding cake

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 90 €

MENÚ Nº 9

CENTRO DE MESA

*Pizarra de paletilla ibérica con
queso Manchego
Y
Carabinero a la Parrilla 100g*

INDIVIDUAL

Ensalada de bogavante

PLATO PRINCIPAL

*Cordero asado
O
Rodaballo a la Gallega*

POSTRE

*A elegir
O
Tarta Nupcial*

Café

*Bebidas: Vino Blanco y Tinto
Cervezas, Refrescos, Agua
Cava Gran Carta Nevada*

PRECIO: 98 €

MENU Nº 9

TO SHARE

*Iberian cured ham and
Manchego cheese
And
Grilled King red prawn 100 g*

INDIVIDUAL

Lobster salad

MAIN COURSE

*Roasted lamb
Or
Turbot Galician style*

DESSERT

*To be chosen
Or
Wedding cake*

Coffee

*Beverages: Red and White wine
Beers, Soft drinks, Water
Cava Gran Carta Nevada*

PRICE: 98 €

ESPECIFICACIONES

- ✓ LOS PLATOS DE LOS MENUS SON INTERCAMBIABLES, EXISTIENDO LA POSIBILIDAD DE INCREMENTAR O DISMINUIR EL PRECIO DEPENDIENDO DE LA SELECCIÓN DE PLATOS ELEGIDOS.
- ✓ EXISTE LA POSIBILIDAD DE CREAR MENUS CON ENTRANTES INDIVIDUALES
- ✓ LOS INCREMENTOS DE PLATOS, POSTRES O SORBETES SE VERAN REPERCUTIDOS EN EL PRECIO FINAL DEL MENU
- ✓ TODOS LOS MENUS ESTAN ELABORADOS EN BASE A UN TIPO DE VINO DETERMINADO. EL CAMBIO POR UN VINO DE CALIDAD SUPERIOR INCREMENTARÁ EL PRECIO
- ✓ EN TODOS LOS MENUS SE OFRECE UNA CARNE Y UN PESCADO, PERO EL MENU DEBERA SER UN MENU CERRADO A NO SER QUE SE ESPECIFIQUE, CON AL MENOS 10 DIAS ANTES DE LA CELEBRACION, EL NUMERO DE PLATOS A SERVIR DE CARNES O PESCADOS
- ✓ LA BARRA LIBRE TIENE UN PRECIO DE 25 € POR PERSONA Y DOS HORAS DE DURACION. HORAS AÑADIDAS SERAN AL PRECIO DE 12 € POR PERSONA.
- ✓ LA PRUEBA DEL MENU ELEGIDO SERA FIJADA COMO MINIMO UN MES ANTES DEL EVENTO. LA CANTIDAD DE MENUS DE PRUEBA QUE ASUME EL HOTEL SERA DE DOS, A PARTIR DE DICHA
- ✓ PARA FIJAR LA FECHA DE LA PRUEBA SE TENDRA QUE HACER EFECTIVO UN DEPOSITO DEL 25% ESTIMADO EN CONCEPTO DE RESERVA

SPECIFICATIONS

- ✓ DISHES FROM MENUS CAN BE CHANGED, INCREASING OR DECREASING THE PRICE DEPENDING ON THE SELECTION OF DISHES SELECTED.
- ✓ THERE IS A POSSIBILITY OF CREATING MENUS WITH INDIVIDUAL STARTERS
- ✓ ANY DISH YOU WANT TO ADD TO THE MENU, DESSERTS OR SORBETS WILL INCREASE THE FINAL PRICE
- ✓ ALL MENUS ARE MADE ON THE BASIS OF A PARTICULAR TYPE OF WINE. TO CHANGE FOR A SUPERIOR CATEGORY OF WINE WILL BE REFLECTED IN THE PRICE.
- ✓ ALL THE MENUS HAVE A MEAT AND A FISH OPTION, BUT THE MENU MUST BE CLOSED UNLESS YOU TELL US 10 DAYS IN ADVANCE, THE NUMBER OF MEAT AND FISH DISHES YOU WANT.
- ✓ OPEN BAR PRICE IS 25 € PER PERSON FOR THE FIRST TWO HOURS. FOR ADDITIONAL HOURS PRICE WILL BE 12 € PER PERSON.
- ✓ THE DATE FOR TESTING THE MENU WILL BE CHOSEN AT LEAST ONE MONTH BEFORE THE EVENT. THE HOTEL WILL INVITE TO TWO TESTING MENUS.
- ✓ TO CONFIRM THE TASTING DATE IT IS NECESSARY TO MAKE THE 25% DEPOSIT OF THE TOTAL AMOUNT AS A RESERVE CONCEPT.
- ✓ APART FROM THE TRADITIONAL WEDDINGS WE HAVE MORE WEDDING FORMATS, WITH SHOWS, MUSIC, ETC. PLEASE ASK FOR INFORMATION.

- ✓ PARA FIJAR LA FECHA DE LA PRUEBA SE TENDRA QUE HACER EFECTIVO UN DEPOSITO DEL 25% ESTIMADO EN CONCEPTO DE RESERVA
- ✓ APARTE DE LAS BODAS TRADICIONALES DISPONEMOS DE MAS FORMATOS DE BODAS, EN LAS QUE SE INCLUYEN ESPECTACULOS, MUSICA, ETC. POR FAVOR CONSULTAR
- ✓ NO SE ADMITIRAN COMIDAS O BEBIDAS DEL EXTERIOR
- ✓ EL LIMITE MAXIMO PARA CONCRETAR EL NUMERO DE COMENSALES SERA DE 7 DIAS ANTES DEL EVENTO. TODA MODIFICACION A LA BAJA EN DICHO NUMERO DURANTE ESTE PERIODO SERA POR CUENTA DEL CLIENTE
- ✓ PARA BANQUETES EN LA PISCINA SE COBRARA UN SUPLEMENTO DE 18 € POR PERSONA EN CONCEPTO DE MONTAJE
- ✓ PARA MONTAJE DE CEREMONIAS EN LA PISCINA SE COBRARA UN SUPLEMENTO DE 350 € + IVA
- ✓ LA EXCLUSIVIDAD DEL RESTAURANTE SERA PARA EVENTOS A PARTIR DE 80 PERSONAS. PARA EVENTOS DE MENOS DE 80 PERSONAS. HABRA UN SUPLEMENTO EQUIVALENTE AL PRECIO DEL MENU CONTRATADO QUE SE APLICARA A LA DIFERENCIA DE COMENSALES
- ✓ LAS BODAS FUERA DEL HORARIO NORMAL, TENDRAN UN SUPLEMENTO DE 15 € POR COMENSAL. CANTIDAD QUE SE AÑADIRA A LA FACTURA FINAL DEL BANQUETE
- ✓ IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE FOOD AND BEVERAGES FROM OUTSIDE THE HOTEL.
- ✓ THE MAXIMUM LIMIT TO DEFINING THE NUMBER OF GUESTS IS 10 DAYS BEFORE THE EVENT. ANY MODIFICATION MIGHT BE CHARGED IN THE FINAL INVOICE
- ✓ TO HAVE THE WEDDING BY THE POOL WILL BE A SUPPLEMENT OF 25 € PER PERSON OVER THE PRICE OF THE MENU CHOSEN.
- ✓ TO SET UP THE CEREMONY BY THE POOL WILL HAVE A SUPPLEMENT OF 350 € + 21% VAT.
- ✓ TO HAVE THE EXCLUSIVITY FOR THE RESTAURANT IT IS NECESSARY TO HAVE 80 PEOPLE MINIMUM. IN CASE OF BEING LESS THAN 80 PEOPLE AND WANT EXCLUSIVITY, WE WILL APPLY A SUPPLEMENT EQUAL TO THE PRICE OF THE CONTRACTED MENU PER PERSON UP TO THE DIFFERENCE OF NUMBER OF PERSONS.
- ✓ WEDDINGS WITH A TIMETIBLE DIFFERENT TO OUR NORMAL SERVICE HOURS, WILL HAVE A SUPPLEMENT OF 12 € PER PERSON ON TOP ON THE PRICE OF THE MENU CHOSEN.
- ✓ FOR CELEBRATIONS OF MORE THAN 50 PEOPLE, THE HOTEL WILL OFFER FREE OF CHARGE ONE SUPERIOR ROOM WITH BREAKFAST INCLUDED FOR THE WEDDING NIGHT.

- ✓ A PARTIR DE 50 PERSONAS, EL HOTEL OFRECERA UNA HABITACION SUPERIOR GRATIS PARA LOS NOVIOS EN REGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO LA NOCHE DE LA CELEBRACION
- ✓ LA DECORACION FLORAL SERA POR CUENTA DEL CIENTE
- ✓ LA MUSICA, EN CASO DE REQUERIRLA, SERA POR CUENTA DEL CLIENTE
- ✓ EN CELEBRACIONES POR LA NOCHE, LA MUSICA EN EL RESTAURANTE PODRA PERMANECER HASTA LAS 23.30 HRS. A PARTIR DE ESA HORA, OFRECEMOS NUESTRA DISCOTECA QUE PODRA ESTAR ABIERTA HASTA LAS 05.00 HRS AM.
- ✓ TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SON CON EL IVA INCLUIDO EXCEPTO EL MONTAJE DE LA CEREMONIA EN EL ÁREA PISCINA
- ✓ FLORAL DECORATION IS NOT INCLUDED IN THE PRICE.
- ✓ MUSIC IS NOT INCLUDED.
- ✓ IN CELEBRATIONS FOR DINNER, MUSIC MUST FINISH AT 23.30 PM. AFTER THAT TIME WE OFFER OUR DISCOTEQUE WHICH COULD BE OPENED UNTIL 5.00 AM
- ✓ ALL PRICE ARE WITH VAT INCLUDED EXCEPT THE SETTING UP OF THE CEREMONIES BY THE POOL.

