



[www.hotelmasa.com](http://www.hotelmasa.com)

*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*

## *BODAS Y CELEBRACIONES*

### *COCKTAILS*

*Vasitos de Bloody Mary*

*Mini Burger con cebolla caramelizada*

*Tejas de Ibéricos*

*Dedos de jamón, queso y rúcula*

*Tartaletas de mousse de salmón*

*Sobrasada caramelizada*

*Bocados de morcilla eco de arroz con miel y piñones*

*Vasitos de ensaladilla Rusa y langostinos*

*Vasitos de brandada de bacalao con mermelada de tomate*

*Tostas de Salmón al queso natural y eneldo*

*Langostino crujiente en fondue de queso gouda*

*Piña rellena con jamón y guindas de colores*

*Tempura de queso*

*Tostas de horno con queso Camembert, nueces y pasas*

*Tostas variadas*

*Cigarrito de huevo frito con chorizo en pasta filo*

*Brochetitas de verduras*

*Vasitos de caviar de berenjena con queso ricotta*

*Copitas cocktail de marisco al cava*

*Cucharas de queso natural, cebollino y balsámico de frambuesa*

*Croquetas de chipirón en si tinta*

*Delicias de Elche*

*Bolita de carabinero en panko Japonés*

*Los cocktails están estimados para 45 Minutos*

**PRECIO:** 18 € por persona en base a 6 artículos de la lista más el vino tinto, vino blanco, cervezas, refrescos y cava

*MENU Nº 1*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Gamba blanca a la plancha*

*Changurro de Buey de Mar horneado*

*INDIVIDUAL*

*Huevo oculto en brick al Foie y Pedro Ximénex*

*Pastel de Centollo con hierbas aromáticas, salsa rosa al Cava y huevas rojas*

\*\*\*\*\*

*OPCIÓN DE*

*(A elegir uno)*

*Rodaballo a la espalda con Gamba roja y hojas tiernas al balsámico de Módena*

*o*

*Milhoja de Solomillo de Ternera con Manzana al Perigeaux*

\*\*\*\*\*

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

\*\*\*\*\*

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18€*

*Menu : 60 €*

*TOTAL: 78 €*

*MENÚ Nº 2*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Cocochas de Bacalao con Gambas en salsa verde*

*Carpaccio de Buey a las dos Mostazas y escamas de Queso idiazabal*

*INDIVIDUAL*

*Parrillada de Gamba roja y blanca*

*Canelón meloso de Pato confitado y Foie a la Naranja y frutas del bosque*

\*\*\*\*\*

*OPCIÓN DE*

*(A elegir uno)*

*Lubina Royal asada al Cava con mezclum en Frambuesa*

*Entrecote con Padrones a la sal y tres pimientos*

\*\*\*\*\*

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

\*\*\*\*\*

*Café*

*Vino blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18 €*

*Menu : 65 €*

**TOTAL: 83€**

*MENÚ Nº 3*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Langostinos a la parrilla*

*Vieiras rellenas al gratén de Grana Padano*

*INDIVIDUAL*

*Pastel de Cabracho con hojas tiernas, salsa rosa y Langostino*

*Micuit de Foie con Grissini y confitura de pétalos de Violetas*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Chuleta de Buey a la sal de Maldón con Pimientos rojos asados*

*o*

*Dorada asada a la Vasca con refrito de Ajos*

\*\*\*\*\*

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

\*\*\*\*\*

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18 €*

*Menu: 65 €*

**TOTAL: 83 €**

*MENU Nº 4*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Carpaccio de Salmón con Flores comestibles en vinagreta de Frambuesa*

*Gamba roja a la parrilla*

*INDIVIDUAL*

*Pañuelo de Escalope de Foie en brick con esencia de Pedro Ximénez*

*Pastel de Merluza y Gamba con mousse de Mejillones y Piquillos*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Solomillo Ibérico glaseado al vino viejo con germinados de Remolacha y Queso Idiazabal*

*o*

*Rodaballo horneado con Piñones al Orégano del campo*

*\*\*\*\*\**

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

*\*\*\*\*\**

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*COCKTAIL: 18 €*

*MENU: 70 €*

*TOTAL: 88 €*

*MENÚ Nº 5*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Pulpo al horno*

*Changurro de Buey de Mar horneado*

*INDIVIDUAL*

*Pastel de Huevos de Erizo con salsa rosa al Cava y germinados rojos*

*Micuit de Foie con Grissini y confitura de pétalos de Violeta*

*Sorbete de Limón*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Taco de Solomillo de Ternera al Queso Azul con crêpe de Champiñón y  
Hojaldre de Manzana*

*o*

*½ Bogavante a la parrilla con Ensalada de aromáticas y frutos rojos con Langostinos  
y vinagreta Francesa de Frambuesa*

*\*\*\*\*\**

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

*\*\*\*\*\**

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*COCKTAIL: 18 €*

*MENÚ: 75 €*

*TOTAL: 93 €*

*MENU Nº 6*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Almejas a la Marinera*

*Ensalada de Langostinos con Migas de Buey de Mar*

*INDIVIDUAL*

*Salpicón de Marisco y Pulpo al gel de Módena*

*Canelón de meloso de Pato confitado y Foie a la Naranja y frutas del bosque*

*Sorbete de Mandarina*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*“Vol au vent” hojaldrado de Solomillo de Ternera con Manzana, Boletus y Queso Idiazabal*

*o*

*Rodaballo a la Gallega con Berberechos y hojas de Canónigos*

*\*\*\*\*\**

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

*\*\*\*\*\**

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*COCKTAIL: 18 €*

*MENU: 77€*

*TOTAL: 95 €*



*MENU Nº 7*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Quisquilla al vapor*

*Ensalada de Bogavante con Piña y vinagreta Francesa de frambuesas*

*INDIVIDUAL*

*Caprichos de Jamón de Jabugo con Queso de Cabra al brick y  
buñuelos de Calabaza a la miel de mil flores*

*Cocochas con Almejas en salsa verde*

*Sorbete de Limón al Cava*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Lenguado a la crema de Vichyssoise de Langostino y azafrán*

*o*

*Cordero asado al horno y vino añejo con panaderas al laurel*

*\*\*\*\*\**

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

*\*\*\*\*\**

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18 €*

*Menú: 90 €*

**TOTAL: 108 €**

*MENU Nº 8*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Pulpo a la Gallega*

*Gamba de Denia a la plancha*

*INDIVIDUAL*

*Micuit de Foie con confituras dulces, amargas y grissini*

*Gratén de Vieira*

*Sorbete de Frambuesa*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Zarzuela de Merluza con Cigala y Calamar a la almendra*

*o*

*Magret de Pato a la Naranja y frutos del bosque con Risotto  
en hojaldre al grana padano*

\*\*\*\*\*

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

\*\*\*\*\*

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18€*

*Menú: 100 €*

*TOTAL: 118 €*

*MENU Nº 9*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Revuelto de Marisco con Chanquetes y tortitas de Camarón*

*Carpaccio de Buey a la mostaza antigua y lascas de Queso Idiazábal*

*INDIVIDUAL*

*Degustación Gallega de Vieira al gratén, Pulpo a la Gallega y  
Berberechos de la Rias Baixas*

*Almejas a la Marinera*

*Sorbete de Mango*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Merluza con Gambas y Zamburriñas Gallegas en salsa verde con Canónigos*

*o*

*Solomillo de Ternera con salsa de Foie y Boletus*

*\*\*\*\*\**

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

*\*\*\*\*\**

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18€*

*Menú: 100 €*

**TOTAL: 118 €**

*MENÚ Nº 10*

*COCKTAIL*

*A elegir*

*CENTRO DE MESA*

*Cascada de Frutos del Mar  
(Quisquilla, Langostinos y Gamba blanca)*

*Carpaccio de Buey a la mostaza antigua y lascas de Queso Idiazabal*

*INDIVIDUAL*

*Degustación Gallega de Vieira al gratén, Pulpo a la Gallega y  
Berberechos de la Rias Baixas*

*Almejas a la Marinera*

*Sorbete de Mango*

*OPCIÓN DE:*

*(A elegir uno)*

*Merluza con Gambas y Zamburriñas Gallegas en salsa verde con Canónigos*

*o*

*Solomillo de Ternera con salsa de Foie y Boletus*

*\*\*\*\*\**

*Postre a elegir*

*o*

*Tarta Nupcial*

*\*\*\*\*\**

*Café*

*Vino Blanco*

*Vino Tinto*

*Cava*

**PRECIO:**

*Cocktail: 18 €*

*Menú: 115 €*

*TOTAL: 133 €*

## 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 SE VERA REFLEJADO EN 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 7 DIAS ANTES DE LA CELEBRACION, EL NUMERO DE PLATOS A SERVIR DE CARNES O PESCADOS*
- ✓ *LA BARRA LIBRE TIENE UN PRECIO DE 20 € POR PERSONA Y DOS HORAS DE DURACION. HORAS AÑADIDAS SERAN AL PRECIO DE 8 € 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 CANTIDAD SE AÑADIRÁ A LA FACTURA FINAL DEL BANQUETE*
- ✓ *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 COBRARÁ 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 DE 20 € POR PERSONA QUE SE APLICARA A LA DIFERENCIA DE COMENSALES*
- ✓ *LAS BODAS FUERA DEL HORARIO NORMAL, TENDRÁN UN SUPLEMENTO DE 12 € POR COMENSAL.*
- ✓ *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*

