

## Menús de bodas

### MENU N°1

#### APERITIVOS FRIOS

Lacón aliñado a la pimienta, tabla de quesos (Semi, manchego, ahumado y brie)

Jamón gran reserva con pan feo

Endivias al roquefort

#### APERITIVOS CALIENTES

Bocaditos de mero en adobo, calamares a la andaluza y croquetas caseras de jamón

#### 2°PLATO

Medallones de solomillo a la pimienta verde guarnecido

#### POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

#### BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...39,50 €

### MENU N°2

#### APERITIVOS FRIOS

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)

Jamón gran reserva y queso curado de oveja

Lacón aliñado a la pimienta

#### APERITIVOS CALIENTES

Delicias del Chef y croquetas caseras de jamón

#### 1°PLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

#### 2°PLATO

Secreto ibérico confitado en su jugo con guarnición

#### POSTRE

Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

#### BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...41,20 €

### MENU N°3

#### APERITIVOS FRIOS

Queso fresco con alcachofas y tomatitos cherry

Jamón gran reserva con pan feo, lacón aliñado a la pimienta

Salmón ahumado sobre coulis de tomate

#### APERITIVOS CALIENTES

Sepia a la plancha  
Croquetas caseras de jamón  
1º PLATO  
Surtido de langostinos (cada 4 personas)  
2º PLATO  
Carrillera ibérica con reducción de vino tinto guarnecido  
POSTRE  
Tarta de nupcial con helado de turrón  
Cava brut, sidra, café e infusiones  
BEBIDA  
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...43,80 €

MENU Nº4  
APERITIVOS FRIOS  
Tabla de quesos (Semi, manchego, ahumado y brie)  
Jamón gran reserva, lacón aliñado a la pimienta  
Salmón ahumado sobre coulis de tomate  
APERITIVOS CALIENTES  
Calamares a la andaluza, croquetas caseras y bocaditos de mero en adobo  
1º PLATO  
Surtido de la bahía (cigalas, langostinos y quisquillas)(cada 4 personas)  
2º PLATO  
Centro de solomillo con salsa cazadora  
POSTRE  
Tarta nupcial con helado de turrón  
Cava brut, sidra, café e infusiones  
BEBIDA  
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...46,20 €

MENU Nº5  
APERITIVO  
Tabla de quesos(Semi, manchego y brie) y lacón aliñado a la pimienta  
Jamón gran reserva y cogollitos de Tudela con salmón ahumado y su vinagreta  
CALIENTES  
Calamares a la andaluza, rollitos de langostino crujiente y croquetas caseras de jamón y bacalao  
1º PLATO  
Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)  
2º PLATO  
Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón  
POSTRE  
Tarta nupcial y contesa  
Cava brut, sidra, café e infusiones  
BEBIDA  
Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...46.90 €

MENU Nº6  
APERITIVO  
Hueva y mojama sobre lecho de tomate raf  
Lacón aliñado a la pimienta, mousse de pato con mermelada de frambuesa y tostaditas  
Chorizo y salchichón ibéricos  
CALIENTES  
Calamares a la andaluza y pimiento del Piquillo relleno de marisco sobre salsa del chef  
1º PLATO  
Surtido del chef(Esparrago de Navarra, salmón ahumado,4 langostinos y 1 cigala)

2°PLATO

Centro de solomillo asado a la pimienta verde

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...48.80 €

MENU N°7

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja, almendras

Salmón y bacalao ahumado sobre fondo de tomate natural

CALIENTES

Pimiento del Piquillo relleno de marisco sobre salsa del chef  
y croquetas caseras

1°PLATO

Surtido del Cheff (2 cigalas,3 langostinos y 4 quisquillas)

2°PLATO

Secreto confitado guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...51.40 €

MENU N°8

APERITIVO

Salmón ahumado sobre cama de tomate aliñado

Jamón ibérico

Espárragos con salsa vinagreta

CALIENTES

Sepia a la plancha, twister de langostinos y delicias de gambas

1°PLATO

Surtido de la bahia (1 cigala,3 langostinos,3 quisquillas y 3 gambas a la plancha)

2° PLATO

Carrillera con salsa de vino tinto guarnecida

POSTRE

Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...53.50 €

MENU N°9

APERITIVO

Laminas de bacalao y salmón ahumado sobre coulis de tomate

Mouse de foie con mermelada, Entrantes alicantinos(hueva, mojama y bonito)

CALIENTES

Calamares a la andaluza y rollitos de gambas crujientes

1°PLATO

Rueda de marisco (1 cigala, 3langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)

2°PLATO

Solomillo Saldaña guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...54 €

MENU Nº10

1ºPLATO:ENTREMESES ESPECIALES

Jamón ibérico, queso curado de oveja, salmón ahumado, paté  
hueva, mojama, bonito, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Twister de langostinos, croquetas caseras y rollitos de gambas crujientes

2ºPLATO

Rueda de marisco (1 cigala,3 langostinos,3 quisquillas y 3 gambas plancha)

3ºPLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con contesa

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...57.40 €

MENU Nº11

Coctel de bienvenida

Jamón ibérico al corte, almendras glaseadas, tortilla española, hojaldritos variados y arroz negro

APERITIVO

Queso fresco con alcachofas y tomatitos cherry

Mousse de pato con mermelada de frambuesa y tostaditas, lacón aliñado a la pimienta  
salmón ahumado sobre coulis de tomate

CALIENTES

Twister de langostinos, rollitos de gamba crujiente, croquetas caseras de jamón y bacalao

1º PLATO

Surtido de marisco:(1 cigala,4 quisquillas y 3 langostinos)

Sorbete de limón

2º PLATO

Codillo asado guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...61.90 €

MENU Nº12

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja

Mojama de Almadraza, Endibias al roquefort

CALIENTES

Vieira rellena de marisco gratinada

1ºPLATO

Surtido del Cheff (1 cigala,3 langostinos y 3 quisquillas)

2ºPLATO

Solomillo de buey grillé guarnecido

POSTRE

Tarta nupcial con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...54.50 €

MENU Nº13

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja  
Salmón ahumado sobre coulis de tomate , endivias al roquefort, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Almejas a la marinera

1ºPLATO

Surtido de mariscos del Mediterráneo  
(2 cigalas, 3 langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)

2ºPLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta nupcial con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...61,60 €

MENU Nº14

Coctel de bienvenida

Twister de langostinos, caramelos de morcilla, de chistorra, de setas y foie, delicias de Elche,  
jamón ibérico al corte, almendras, aceitunas, patatas chips y degustación de arroces

APERITIVO

Tabla de quesos, lacón aliñado a la pimienta

Salmón ahumado sobre coulis de tomate

1ºPLATO

Mi plato de marisco

(4 langostinos y 4 gambas plancha)

2ºPLATO

Entrecot con salsa de vino tinto guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos-PRECIO...61.20 €

MENU INFANTIL

APERITIVO

Lacón ahumado, jamón bodega y queso manchego

CALIENTES

Calamares a la andaluza y croquetas caseras

1ºPLATO

A elegir : Paella, escalope, lomo, hamburguesa, etc.

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

BEBIDA

Aguas minerales y refrescos-PRECIO...20 €

( En todos los menús se puede cambiar la carne por pescado )

EXTRAS

COCKTAIL DE BIENVENIDA ...9.50 €

Cerveza, refrescos, martini rojo y blanco, vinos

Canapés variados, pinchos de tortilla española, twister de langostinos, delicias del chef, dimsum de gambas, degustación de arroces  
Corte de jamón...4.50 €  
SORBETE DE LIMON...1.80 €  
SORBETE DE MANDARINA...1.80 €

CELEBRACIÓN ENLACE...250 €

DISCOTECA MOVIL...250 €

BARRA LIBRE...

Si traen el alcohol...5 €

Por botellas: JB, Beefeater, White Label, Baileys, etc... 40 €

Barra libre completa ...14 €

Disponemos de menús adaptados para invitados alérgicos a algún alimento así como veganos y ovolactos.

En enlaces superiores a 50 com. les obsequiamos con la decoración floral de las mesas  
Y prueba del menú de degustación.

SALAJOR SL es el Responsable del tratamiento de los datos personales proporcionados bajo su consentimiento y le informa de que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril (GDPR), y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre (LOPDGDD), con la finalidad de mantener una relación comercial (por interés legítimo del responsable, art. 6.1.f GDPR) y conservarlos durante no más tiempo del necesario para mantener el fin del tratamiento o mientras existan prescripciones legales que dictaminen su custodia. No se comunicarán los datos a terceros, salvo obligación legal. Asimismo, se le informa de que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y los de limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a SALAJOR SL en CRTA DE AGOST, KM 1, - 03699 MORALET (Alicante). Email: salajor@hotmail.com y el de reclamación a [www.aepd.es](http://www.aepd.es).

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

[rtecasamar@gmail.com](mailto:rtecasamar@gmail.com)

Ctra. San Vicente-Agost Km.1 03699 Alicante Tel.965663518-669817541/2/3