



LAR

MENÚS
DE BODA

PROPUESTAS DIFERENTES Y ADAPTABLES

Nuestro Chef ha confeccionado 4 menús diferentes y flexibles, para que podáis sustituir algún plato o personalizar vuestro menú.

El tiempo estimado del menú aperitivos será de 2 horas y media.

CÓCTEL
DE BIENVENIDA
LAR

*El cóctel de bienvenida incluye
6 entrantes fríos y 6 calientes a elegir*

ELEGIR 6 ENTRANTES FRÍOS

Virutas de jamón ibérico con regañás.

Carpaccio de cecina de León con granillo de almendra y
aceite de tomillo.

Caballito de ensaladilla rusa con anchoas.

Dado de salmón con muselina de estragón.

Mini arepas de cochinita pibil.

Bacalao marinado con vinagreta templada
de tomates secos.

Tataki de atún con pesto rojo y rúcula.

Mini causa limeña rellena de pulpo.

Caramelo de queso de cabra y membrillo.

Brocheta de mozzarella y anchoa con tapenade.

Bombón de foie compota de manzana y pistacho.

Hummus de garbanzo con galletitas de miel y canela.

*Para invitados con alergias o intolerancias
consulte con el equipo previamente.*

CÓCTEL
DE BIENVENIDA
LAR

*El cóctel de bienvenida incluye
6 entrantes fríos y 6 calientes a elegir*

ELEGIR 6 ENTRANTES CALIENTES

Hojaldre de morcilla y manzana con confitura
de pimientos del piquillo.

Croquetas semi líquitas de jamón de bellota.

Popis de queso.

Buñuelo de bacalao en tempura con tomate seco
y mahonesa de tinta de calamar.

Langostinos crujientes al estilo oriental
con salsa sweet chili.

Canicas de carrilleras ibéricas con pomada de almendra.

Pastel de patata trufada con cebollitas glaseadas
y ali-oli suave.

Brochetas de pollo tandoori con salsa de maíz dulce.

Samosa de pollo al curry.

Nido de verduritas en tempura con salsa romesco.

Mini rollito Thai con salsa sweet chili.

*Para invitados con alergias o intolerancias
consulte con el equipo previamente.*



MENÚ 1 LAR

PARA EMPEZAR

Ensalada de burratina con pesto
y tomate caramelizado
ó

Canelón de micuit con salsa de vino dulce
y costra de manzana

DE LA MAR

Lubina con emulsión de albahaca
y patatas a la riojana

Sorbete de limón al cava

DE LA TIERRA

Carrilera de ternera con puré de patata trufada
y salsa Pedro Ximenez

Corte de tarta de los novios

PARA LOS MÁS DULCES

Mousse de arroz con leche
con lava cristalizada de azúcar

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos
Cerveza
Cava

140€ + I.V.A.

Después de la cena, incluido en el precio, se dispondrá de 2 horas de barra libre.



MENÚ 2 LAR

PARA EMPEZAR

Ensalada de vieiras con gelatina de ceviche
ó
Crema suave de calabacín con canicas de mozzarella,
tomatitos confitados y crujiente de jamón

DE LA MAR

Suprema de merluza con
salteado de almejas al cava

Sorbete de limón al cava

DE LA TIERRA

Secreto ibérico con puré especiado
de calabaza y salsa de frutos rojos

Corte de tarta de los novios

PARA LOS MÁS DULCES

Tarta de chocolate belga con mermelada de
frutos de la pasión

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos
Cerveza
Cava

150€ + I.V.A.

Después de la cena, incluido en el precio, se dispondrá de 2 horas de barra libre.



MENÚ 3 LAR

PARA EMPEZAR

Tartar de salmón y aguacate
con ceviche de langostinos
ó

Canelón de rabo de toro con cebolla
caramelizada y bechamel de parmesano

DE LA MAR

Rodaballo confitado en ajos tiernos con
pastel de patatas y asadillo de pimientos

Sorbete de manzana verde

DE LA TIERRA

Solomillo Wellington de vaca vieja
con duxelle salteado de espinacas

Corte de tarta de los novios

PARA LOS MÁS DULCES

Tarta semifría de Gin Lemon

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos
Cerveza
Cava

160€ + I.V.A.

Después de la cena, incluido en el precio, se dispondrá de 2 horas de barra libre.



MENÚ 4 LAR

PARA EMPEZAR

Terrina de foie marinado al oporto
con manzana caramelizada y piñones
ó

Crema templada de patata trufada y puerro
con caviar de aceite de oliva y panceta ibérica crujiente

DE LA MAR

Besugo a la espalda con hierbas provenzales y
panaderas confitadas con trufa

Sorbete de mojito

DE LA TIERRA

Entrecot de Angus de La Finca a la brasa con
papas asadas y salsa Café de París

Corte de tarta de los novios

PARA LOS MÁS DULCES

Tarta de mousse de violetas silvestres

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos
Cerveza
Cava

170€ + I.V.A.

Después de la cena, incluido en el precio, se dispondrá de 2 horas de barra libre.

MENÚ
VEGANO
LAR

ENTRANTE

Canelón de calabacín con verduras asadas

PRINCIPAL

Parrillada de verduras

SEGUNDO

Burguer de toffu con patatas y setas

PARA LOS MÁS DULCES

Bomba de chocolate y frutos rojos

BODEGA

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos
Cerveza
Cava

85€ + I.V.A.

Después de la cena, incluido en el precio, se dispondrá de 2 horas de barra libre.



MENÚ INFANTIL LAR

ENTRANTE

Ibéricos, croquetas y nuggets de pollo

SEGUNDO

Milanesa de ternera

ó

Bocaditos de merluza romana

ó

Chuletitas de cordero lechal

PARA LOS MÁS DULCES

Helado de violetas

ó

Tarta de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

55€ + I.V.A.

Después de la cena, incluido en el precio, se dispondrá de 2 horas de barra libre.



Estación de Jamón Ibérico de Cebo DO Guijuelo
con cortador profesional.

(1 cortador – 1 jamón cada 100Px)
Incluye picos y regañás artesanas.

850. + IVA

Estación de Jamón Ibérico de Bellota DO Guijuelo
con cortador profesional.

(1 cortador – 1 jamón cada 100Px)
Incluye picos y regañás artesanas.

950 + IVA

Estación de Quesos variados con mermeladas, membrillo,
frutos secos y panes variados.

12 € / pax. + IVA

Pulpero en directo.

Pulpo cocido en directo y servido al momento.

18,00 € / pax. + IVA

Estación de Arroces servidos al momento.

12 € / pax. + IVA

Barra coctelería

15 € / pax. + IVA

La decoración de las estaciones va incluida en el precio.

SERVICIOS LAR



BARRA LIBRE

Para que la fiesta no termine, os damos la posibilidad de alargarla hasta que el cuerpo aguante, no tenemos hora de cierre. Podréis ir ampliando las horas de barra libre el mismo día de la boda en función del ambiente. Incluye bebidas indicadas en lista

20 € / pax hora + I.V.A

ANIMACIÓN DJ 3 HRS.

Nuestro equipo de Dj profesionales estará encantado de tener una reunión los días previos a vuestra boda donde poder conoceros y establecer vuestros gustos musicales y los de vuestros amigos.

El precio incluye 3 horas de Dj profesional con equipo especial, elecciones de música personales, asesoramiento previo, alta en SS y Seguro de RC, SGAE

850€ + I.V.A

Hora ampliable 150€ + I.V.A





CEREMONIA CIVIL

Incluye el montaje de toda la ceremonia; sillas (máximo 120), mesa presidencial decorada, pasillo con lazos florales en las sillas, equipo de megafonía y sonido, persona encargada del sonido y las músicas de vuestra vida, asesoramiento y coordinación de la ceremonia. Incluye mesa de aguas decorada

450 € + I.V.A

CANDY BAR

Incluye: chucherías variadas a elegir por los novios, donuts variados de colores, decoración, mobiliario y montaje.

350€ + I.V.A



RECENA

Incluye: Mini Burguer / Mini Pizzas Variadas / Pulguitas calientes de Ibéricos / Mini Wraps Variados / Daditos de Tortilla sobre pan tostado.

18€ / pax + I.V.A

ANIMACIÓN INFANTIL

Si queréis que los peques de vuestra boda estén entretenidos y que tanto los padres como ellos disfruten de vuestro día. Os ofrecemos servicio de animación infantil (castillo hinchable, cuidador y animador)

450€ / animador (10 niños) + I.V.A.





LAR

Bodas

913760101 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

www.lardedomingo.com



Visita nuestras redes para saber más