



# MENÚS DE BODA LAR

## **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.

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



# MENÚ 1

# LAR

## **PARA EMPEZAR**

Ensalada de rúcula, berros con lascas de parmesano  
y virutas de foie

ó

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

## **DE LA MAR**

Guiso suave de lubina con emulsión de albahaca

Sorbete de limón al cava

## **DE LA TIERRA**

Involtinis de ternera blanca con cebolla caramelizada  
al parmentier de limón

## ***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

**130€ + 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**

Solomillo de vaca vieja rellena  
con salsa especiada de melocotón

## ***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

**140€ + 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

Mousse de langostinos en lasagna con vieiras  
y bechamel de ajos negros

**DE LA MAR**

Lubina rellena de txangurro, bogabante  
y zamburiñas menier

Sorbete de manzana verde

**DE LA TIERRA**

Solomillo de ternera lacado con salsa española  
y hojaldre crujiente de hortalizas

***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

**150€ + 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 iberica crujiente

## **DE LA MAR**

Rodaballo a la sal de las hiervas provenzales

Sorbete de mojito

## **DE LA TIERRA**

Tournedó a la broche con niscalos y papas arrugás

## ***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

**155€ + 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

**POSTRE**

Bomba de chocolate y frutos rojos

**Bodega**

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

**60€** + 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

**POSTRE**

Helado de violetas

ó

Tarta de chocolate

**Bodega**

Agua mineral  
Refrescos

**40€** + I.V.A.

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



OTRAS  
DELICIAS  
**LAR**

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

(1 cortador – 1 jamón cada 100Px)

Incluye picos y regañás artesanas.

**8,00 € / pax. + IVA**

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

(1 cortador – 1 jamón cada 100Px)

Incluye picos y regañás artesanas.

**10,00 € / pax. + IVA**

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

**8 € / pax. + IVA**

Pulpero en directo.

Pulpo cocido en directo y servido al momento.

**15,00 € / pax. + IVA**

Estación de Arroces servidos al momento.

**8,50 € / pax. + IVA**

Barra coctelería

**10 € / 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**

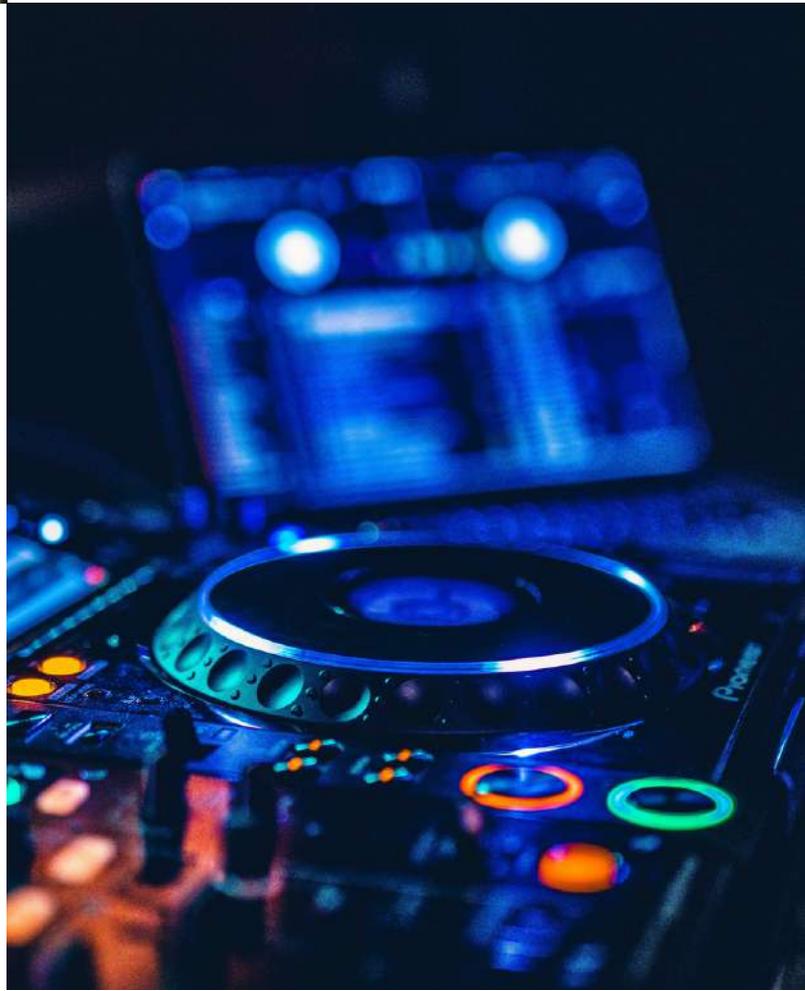
## ANIMACIÓN DJ 3 HRS.

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

**800€ + 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 en dos colores a elegir por los novios, donuts variados de colores, decoración, mobiliario y montaje.

**275€ + I.V.A**



## RECENA

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

**15€ / 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)

**300€ / animador (10 niños) + I.V.A.**





# LAR

Bodas  
**913 76 01 01 - 913 76 17 12**  
lardedomingo.com

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



Visita nuestras redes para saber más