

M

E

N



Ú

S

D

E

B

O

D

A

2

0

1

9

D O N O S T I A S A N S E B A S T I Á N

Bocadito de foie con puré de manzana reineta.  
Canapé de brandada de bacalao con huevos de trucha.  
Brocheta de salmón con pesto genovés.  
Cucharilla de pulpo con pico de gallo.  
Platillo de dumplings de puerro y mejillones con su crema ligada.  
Croquetitas de jamón.  
Croquetas de pollo lumagorri.  
Brocheta de langostino en panko.

**COCKTAIL COMÚN PARA TODOS LOS MENÚS  
CORTESÍA DEL HOTEL DE LONDRES.**

**Opcional:** Barra de sushi (consultar opciones) /  
Jamón de Jabugo cortado a cuchillo (cortador incluido) 550€ + 10% IVA / ud.

### **BEBIDAS COCKTAIL Y MENÚS:**

Tinto Rioja Bordón Crianza, Blanc de Blancs de Perelada y Rosado Navarro Las Campanas,  
Cava NPU Codorniu, Cerveza, Refrescos (Otras opciones de bodega, consultar)

#### **MENÚ 1 \_\_\_\_\_ 90€ + 10% IVA**

Terrina de foie y vainilla con dados de dulce de manzana y puré de frutas del bosque.

Crema de bogavante con su carne en dumpling con dados de aguacate en tempura.

Sorbete de maracuyá.

Timbal de carrilleras de Ibérico con su jamón y puré de patata.

#### **MENÚ 3 \_\_\_\_\_ 104€ + 10% IVA**

Ensalada de solomillo de salmón con hojas de la huerta y aliño de eneldo.

Canelón de faisán y foie con su consomé al hinojo y dados de calabaza dulce.

Suprema de rodaballo 1/2 ración sobre verduras escalibadas con pil-pil de cítricos.

Taco de ternera asada con lasaña de hongos y verduras.

#### **MENÚ 5 \_\_\_\_\_ 109€ + 10% IVA**

Almejas gratinadas rellenas con salsa holandesa y verduritas al martini blanco con arena comestible.

Oblea de arroz relleno de bogavante y hongos con su consomé ligado.

Lomito de lenguado con salteado de gambas y osmosis de melón y remolacha.

Pechuga de pichón asado con sus muslos guisados y frutos del bosque

#### **MENÚ 7 \_\_\_\_\_ 122€ + 10% IVA**

Medallón de langosta gratinada en hojaldre con salsa de su coral.

Lomo de rape asado con ajo negro y jugo ligado de bogavante.

Tournedó de cordero deshuesado con manta de panceta ibérica y ñoquis de Idiazábal.

#### **MENÚ 2 \_\_\_\_\_ 95€ + 10% IVA**

Jamón Ibérico.

Risotto de almejas con su jugo caramelizado.

1/2 ración de merluza con salsa de txangurro.

Presas ibéricas asadas con patatas panadera.

#### **MENÚ 4 \_\_\_\_\_ 108€ + 10% IVA**

Zamburiñas gratinadas con holandesa al cava.

Ravioli de cigala con puré meloso de zanahoria.

Lomito de lubina con humus de guisante y crema fina de plancton marino.

Carré de cordero asado a la provenzal con nido de patata crujiente y canelón de calabacín con setas.

#### **MENÚ 6 \_\_\_\_\_ 114€ + 10% IVA**

Ensalada de bogavante y txangurro al aceite de trufa y surtido de hojas tiernas.

Dumplings de mollejas de cordero y hongos con su crema.

1/2 takito de rape con cenefas de patata aliñada y vinagreta de pistachos.

Chateaubriand asado con salsa al vino oporto y cesta chalotas asadas.

#### **MENÚ 8 \_\_\_\_\_ 125€ + 10% IVA**

Bogavante parrilla con salsas varias (holandesa, mahonesa, tártara, bearnesa).

Lomo de merluza en salsa verde de espárragos trigueros y gambas salteadas.

Sorbete de manzana.

Solomillo de ternera al foie con cesta a la forestal.

## MENÚ INFANTIL \_\_\_\_\_ 48€ + 10% IVA

Jamón Ibérico.  
Terrina de foie.  
Solomillo a la plancha con patatas fritas.  
Postre individual con helado.  
Bebidas: Agua mineral y refrescos.

## SORBETES a elegir \_\_\_\_\_ Supl. 3,50€ + 10% IVA

Limón, maracuyá, mango, gin tonic, mojito, frambuesa, mandarina, naranja, mora o grosellas.

## HELADOS para acompañar el postre

Vainilla, chocolate, chocolate blanco, fresa, café, ron con pasas, manzana verde, avellana verde, yogourt o cuajada.

## También te puede interesar \_\_\_\_\_

La elección del menú apropiado es una de las claves de éxito de vuestra boda. Por ello, os invitamos a que elaboréis vuestro menú personalizado, eligiendo platos de las 8 propuestas anteriores y/o de los que a continuación os detallamos:

Dumplings de mollejas de cordero y hongos con su crema.

Terrina de foie y liebre con chutney de melón francés.

Vieira en su concha con langostinos gratinados en salsa holandesa.

Oblea de arroz rellena de bogavante con su consomé de hongo negro.

Hongos guisados con huevo a baja temperatura y daditos de papada crujiente.

Ravioli de txangurro con sopa melosa de cigalas y chalotas glaseadas.

Risotto de arroz canaroli con boletus edulis, huevo a baja temperatura y escamas de foie de pato azulón.

Kokotxas de merluza en dos texturas sobre compota de calabaza y dados de papada ibérica.

Lomito de lenguado sobre risotto de algas y azafrán y hojas germinadas de mostaza.

Medallón de langosta gratinada en hojaldre con salsa de su coral.

Bogavante parrilla con salsas varias (holandesa, mahonesa, tártara, bearnesa, etc).

Perdiz a la cazadora con guarnición de cesta.

Lomo de ciervo asado con cuscús de verduritas y puré fino de yuca con nueces salteadas.

Medallón de rape a la Oriotarra con patatas panadera y almejas.

Cordero asado a baja temperatura con ensalada y patatas panadera.

Tartita de chocolate blanco y negro.

Compacto de hojaldre con crema o nata.

Pantxineta tradicional.

Tarta de mousse de fresa con frutos rojos.

Tartita de tiramisú al café.

Timbal de melocotón con fruta de la pasión.

Mousse de Irish coffee y chocolate.

Tarta Saint Honoré de hojaldre y profiteroles.

## Otras bebidas \_\_\_\_\_

### VINO BLANCO

Viña del Sopié .....SIN SUPLEMENTO  
Marques de Riscal. ....+ 3 € / pax  
Monopole.....+ 1,50 € / pax  
Albariño Lagar de Cervera.....+ 3,20 € / pax

### VINO TINTO

Rioja Cune Crianza.....SIN SUPLEMENTO  
Piérola Crianza .....+ 3 € / pax  
Remelluri Reserva .....+ 6 € / pax  
Marqués de Riscal Reserva ....+ 6,50 € / pax

### CHAMPAGNE

Champagne (de la casa) .....+ 9 € / pax  
Champagne Moët Chandon.....+ 12 € / pax

### AGUA

Artesian 22 ó Numen Premium.....+ 0,50 € / pax

## CLÁSICA

### Barra libre de las siguientes bebidas:

Cava  
Whisky J.B., Ballantines o similares  
Ginebra Gordon's  
Ron Bacardi  
Vodka Smirnoff  
Baileys

Patxarán  
Licor de Melocotón  
Anís del Mono, Cadenas o similar  
Refrescos  
Cerveza Keler o San Miguel  
Aguas Minerales

**DURANTE EL BAILE**

### Precio por persona:

14€ las dos primeras horas  
/ 6€ cada hora extra.  
10% IVA no incl.

## PREMIUM

### Barra libre de las siguientes bebidas:

Cava  
Whisky Chivas, Cardhu o similar  
Armagnac  
Brandy Carlos I o similar  
Ginebra Beefeater, Bombay o similar  
Ron Habana, Cacique o similar  
Vodka Stolichnaya o similar  
Baileys

Patxarán  
Licor de Manzana  
Licor de Melocotón  
Licor Frangelico  
Refrescos  
Batidos de Botellín  
Cerveza Kronenbourg  
Aguas Minerales

**OPCIONAL:** Barra de Mojitos / Candy Bar

### Precio por persona:

17€ las dos primeras horas  
/ 7€ cada hora extra.  
10% IVA no incl.

## CONSULTAR PACK RECENA PARA BODAS DE ALMUERZO (Según disponibilidad - Desde las 19:30 hasta las 00:30h )

Mini picolinos, Mini sándwich vegetales, Mini sándwich jamón york y queso, Hamburguesa de ternera mini con queso, Pizza, Croquetas variadas, Brochetas de fruta, Surtido de repostería.

**BARRA LIBRE durante 5 HORAS + CENA:** 48€/pax + 10% IVA

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia, se podrán realizar cambios en los mismos siempre y cuando el importe del mismo no sea inferior al del menú 1.

El Hotel facilita la contratación de la orquesta o DJ. En cualquier caso, los derechos de autor no están incluidos y ascienden a la cantidad de 160€ + 21% IVA que deberán abonar al Hotel.

Se dará por confirmada la reserva mediante el abono de 1000€ en concepto de fianza. Dicho importe sólo se devolverá si la anulación se produce dentro de los 15 días inmediatamente posteriores a su entrega.

La forma de pago establecida será del 50% del importe estimado 15 días antes de la fecha contratada para el servicio (dicha cantidad no se devolverá en caso de anulación). El resto en la semana posterior al evento.

El nº de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 1 semana de antelación a la fecha del banquete, admitiendo hasta 72 horas antes del evento variaciones en el número de comensales no superior a ± 5 pax.

Si el número de comensales asistentes al banquete fuera superior al contratado, el Hotel de Londres facturaría por el número de cubiertos realmente servidos.

Para bodas de menos de 80 personas, se facturará aparte el alquiler del salón. Precio 1200€ + IVA.

La selección del menú elegido será comunicada al Hotel 1 mes antes de la fecha del evento. El departamento de eventos, le entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.

La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 19'30h para los almuerzos y a las 02'00h para las cenas (con posibilidad de prolongarlo hasta las 03'00h en caso de cena). Esta hora tendrá la consideración de extra y será a cuenta de los novios el coste devengado de barra/música por la prolongación de horario.

El Hotel ofrece la opción de fundas para las sillas con un suplemento de 2,50€/pax + 21% IVA.

Precio invitados al postre (tarta, café y copa) 28€/pax + 10% IVA.

El Hotel de Londres no se responsabiliza del dinero, alhajas, objetos personales del clientes que no sean depositados en la caja fuerte de recepción del Hotel contra recibo.

El Hotel se reserva el Derecho de la asignación del salón en función del número de invitados.

## DETALLES PARA VOSOTROS

### Para banquetes de un mínimo de 80 personas

Para bodas de hasta 90 comensales invitamos a los novios a probar el menú elegido para la boda. Para bodas entre 90 y 140 comensales invitamos a 4 personas a la prueba del menú y para bodas de más de 140 comensales invitamos a 6 personas.

Para asistir a la prueba del menú podrán reservar mesa de lunes a jueves a elegir entre almuerzo o cena. (Acompañantes 70€+10% IVA).

Menús impresos como recuerdo.

Los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.

Los novios están invitados (habitación, desayuno y parking) a la noche de bodas en el hotel (habitación según disponibilidad, garantizando siempre las vistas al mar).

Condiciones especiales de alojamiento para todos sus invitados.

Los planos de distribución de mesas.

Fresas y champagne en la habitación de los novios.

**CONSULTE NUESTRAS OFERTAS ESPECIALES POR CASARSE EN TEMPORADA BAJA (de diciembre a marzo, ambos incluidos) Y EN VIERNES Y DOMINGOS TODO EL AÑO (salvo festivos y/o puentes).**

**REGLAMENTO (UE) 1169/2011  
ESTABLECIMIENTO CON  
INFORMACIÓN DISPONIBLE  
EN MATERIA DE ALERGIAS E  
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.  
SOLICITEN INFORMACIÓN A  
NUESTRO PERSONAL.  
GRACIAS.**



Zubieta, 2 · 20007 - SAN SEBASTIÁN  
Tel. 943 44 07 70 · Fax 943 44 04 91  
reservas@hlondres.com /  
convenciones@hlondres.com

