Para Ampliar La Recepción De Su Boda

Nuestras recepciones de ésta promoción todo incluido atalaya son conocidas
Por su generosidad y abundancia en los aperitivos, pero aun así puedes poner
Otros tipos de aperitivos y ampliar a tu gusto la recepción
Aquí te damos varias opciones.

€/Ad.

- *Tortilla al pase---------- 0,6€*
- *Si quieres degustación de Puesto de mesa de quesos en recepción ---------- 4.50€*
- *Piña erizada de langostinos ---------- 0,9€*
- *Queso en sus quesos ---------- 0,8€*
- *Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico ---------- 1,2€*
- *Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada ---------- 1,2€*
- *Piruleta de parmesano y hojaldre---------- 1,4€*
- *Chupito de salmorejo con espuma de jamón ---------- 1,2€*
- *Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px ---------- 1€*
- *Mini hamburguesas de ternera ---------- 1,5€*
- *Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar) ---------- 2,2€*
- *Espuma de foie con salteado de setas silvestre ---------- 1,2€*
- *Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi ---------- 5,25€*
- *La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones ---------- 3,7€*
- *Si Contratas La Lonja Puedes Contratar La Fuente Chica De Salsa Coctel Con Brochetas De Langostinos Incluido ---------- 170€*
- *Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) ----------1,40€*
- *2 Tipos De Chicharrón Con Sus Complementos----------3.90€*

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción

En nuestra promoción todo incluido atalaya le permitimos cualquier configuración para poder Adaptarnos a todos los gustos posibles. Por ello en esta página le damos La posibilidad de poner estos platos en la promoción.

Su configuración es muy simple, los precios indicados son los precios que hay que Agregarle a la promoción, quitando un plato de la misma para meter una de estas opciones.

Para los platos al centro no hay que quitar ningún plato individual pon al centro lo que quieras

Platos para compartir (platos para poner en el centro de la mesa de sus invitados)

- Al centro: plato de gambas y langostino salvaje ---------- 27€
- Al centro: mi-cuit de foie con frutas del bosque -- ---------- 18€
- Al centro: tabla de quesos 5 variedades para 4 pax con mermelada, orejones y pasas -------- 14€
- Al centro: tabla de sushi 3 variedades para 4 pax ---------- 12,5€
- Al centro: jamón, caña y queso ---------- 16€

Primeros platos ---------- €/ad.

- Mariscada mediterránea *langostinos tigres(4), gambas blancas(5), cigala(1) y mejillones(2)* ---------- 3,6€
- Festival de marisco atalaya gala *(5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) cigala* ---------- 3€
- Festival de marisco especial atalaya *(5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) pata rusa* ---------- 3,7€
- Festival de marisco nova atalaya *(5) gambas blancas, (4) langostinos tigres, (1) pata rusa y (1) cigala* ---------- 5,2 €
- Ampliación del plato festival de tierra y mar en más cantidad ---------- 2,4€
- Tartar de atún rojo con variedad de mostazas ---------- 5€
- Micuit de foie de pato con mermelada de frambuesa ---------- 2,7€
- Medallón de berenjena empanado con especias con gratinado de queso de cabra y mermelada De arándanos ---------- 2€

Segundos platos

- Salmón al cava con caviar de avruga ---------- 2€
- Pimientos mozárabe sobre cama de arroz oriental y salsa brava ---------- 2€
- Revuelto de morcilla de arroz con picada de piñones y lagrima de Alí – olí ---------- 2€
- Lubina a la espalda con costra de frutos secos sobre lecho de arroz marinado cremoso --------- 4,4€
- Crepes de salmón con salsa de setas y tomate grille ---------- 2,7€
- Lomo de bacalao al pil pil sobre lecho de pisto y aceite de albahaca ---------- 3,7€
- Lomo de dorada rellena de palometa sobre parmentié de patatas y mojo cilantro ---------- 4,3€
- Lenguado a la plancha con pastel de patata y salsa menier ---------- 6.1€
- Calamar relleno de crustáceo con salsa de marisco y salteado de arroz ---------- 4,3€
- Risotto de boletus y parmesano con twister de langostino y tomates cherrys ---------- 2,9€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Tercer plato

- Carrillada Con Manzanas Y Anís ---------- 1€
- Tournedó de solomillo de ternera con patatas de luxe y salsa de mostaza ----------8,2€
- Escalopes de presa ibérica sobre patatas panaderas y láminas de jamón ----------3,7€
- Entrecot de ternera con patatas de luxe y salsa pimienta ----------7,2€
- Pieza de cochinillo lechal con patatas baby rellena de lacto alioli y salsa de foie --4,4€
- Timbal de magret de pato con piña sobre lecho de cuscús ----------4€
- Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel ---- 1.5€
- Carrillada de ternera desmenuzada sobre lecho de puré de patatas y aceite de trufa ----------3,7€
- Codillo a Baja Temperatura al Px ---------- 2€

Otras opciones de postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

€/Ad.

- Tarta de Queso Asada con Frutos Rojos ----------1,5€
- Suprema de tarta de la abuela ----------1,5€
  (Galleta de maría combinada con crema pastelera y trufa decorado con chocolate y avellana)
- Mousse de Caramelo y Virutas de Galleta Lotus----------1,5€
- Torrija Con Crema De Bayleys (Con Helado Pannacotta +0.60) ---------- 2,5€
- Semi frio de tocino de cielo y nata ----------1,5€
- Bomba Blanca y Pistacho ----------1,50€
- Lingote de brownie de chocolate con nueces----------1,5€
  (Apta para celíacos y alérgicos a la lactosa)

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Su Barra Libre De La Promoción

2 Horas De Barra Libre En Las Que Podrás Disfrutar De Todas Estas Marcas:

Rones

Legendario, Barceló, Brugal, Licor de Coco, Ron Miel

Ginebra

Beefeater, Rives, Sk (Ginebra De Fresas De Cádiz), Larios, Rives Exotica, Gin sin 0;0

Whisky

Jb, White Label, Red Label

Vodka

Vodka

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema De Whisky, Amaretto

No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca…. Consulta

¿No tienes suficiente con 2h?

Amplia la barra libre por solo 7€ por adulto contratado por cada hora extra.

Otras opciones para la barra libre

- *Cocteleria en barra libre ----------1,8€/comensal*
- *Fuente de chocolate (más de 2m de altura) (Cantidad para unas 80 pax)---------- 220€*
- *Fuente de chocolate pequeña (Cantidad para unas 80 pax) ---------- 170€*
- *Bufet de pizzas o Buffet de Hamburguesas con patatas ----------2,85€/comensal*
- *Tortitas americanas ---------- 1,8€/comensal*
- *Profiteroles---------- 27€/2 docenas*
- *Pastelería francesa ---------- 37€/kg*
- *Pastelería marroquí---------- 67€/ kg*
- *Chapatitas de pringa ---------- 25.50€/docena*
- *Montaditos de lomo ---------- 28.50€/docena*
- *Mini-serranitos---------- 30€/docena*
- *Emparedados caseros---------- 25.50€/docena*
- *Puesto de Comida Rápida (Patatas Fritas, Hamburguesa o Perritos) (Todo + 1€ suplemento)----- 2.50€/unidad*

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento