



Estimados clientes:

La dirección y todo el personal de "El Cuartón de Inés Luna", les da la bienvenida, y tiene el placer de felicitarles con motivo de su próximo Enlace Matrimonial.

Nos es muy grato presentarles nuestra oferta de menús para su banquete de boda, si bien, nuestra casa, no tiene por costumbre trabajar con precios cerrados, ya que consideramos como algo fundamental, que nos hagan llegar sus gustos y sugerencias. Es por ello, que le damos una información a título orientativo, que le pueda servir como referencia para posteriores conversaciones, y siempre con la idea clara, de que podemos elaborar un presupuesto a su medida, con las distintas combinaciones que ustedes consideren.

Con el fin de que su celebración sea todo un éxito y no tengan que preocuparse de nada, ponemos a su disposición un amplio equipo de profesionales con gran experiencia en la organización y montaje de bodas.

Además, todos los detalles de su enlace estarán debidamente coordinados, y ustedes siempre podrán contar con nuestro personal, para cualquiera de los temas relacionados con la organización del enlace.

Así mismo, nos ponemos a su disposición, para que visiten nuestro establecimiento cuando así lo deseen para conocer nuestras instalaciones y las distintas posibilidades que le ofrecemos.

No duden en hacernos llegar cualquier sugerencia, estamos a su disposición.

Reciban un cordial y afectuoso saludo.

El Cuartón de Inés Luna.



Gratuidades

- Decoración floral y minutas incluidas en el precio del menú.*
- Decoración de espacio del cocktail.
- Cesión de espacios únicos para el reportaje fotográfico.
- Artículos de aseo personal y productos de belleza en el baño.
- Obsequio de noche de alojamiento en nuestra Suite Imperial BB.
- Desayuno buffet completo para dos personas.
- Degustación de menú para 4 personas (bodas de menos de 100 invitados)**
- Degustación de menú para 6 personas (bodas a partir de 100 invitados)**
- Parking vigilado gratuito para los invitados

*Si desea otro tipo de decoración floral conllevara un suplemento.

**Las pruebas de boda se realizarán en Viernes (no festivo) o Domingo



LOS APERITIVOS DEL CHEF.

CHUPITO DE CREMA DE MELÓN CON CAVIAR NEGRO.

TOSTA DE PATÉ IBÉRICO CON PIQUILLO Y CARAMELO.

GALLETAS DE SEMILLAS CON GALLO DE CORRAL Y ESCABECHE.

TARTALETAS RELLENAS DE TXANGURRO Y REDUCCIÓN DE JEREZ.

JAMÓN DE PATO Y MERMELADA DE TOMATE Y MANGO.

BRIE FRITO CON SÉSAMO.

MUSLITOS DE CODORNIZ CON TEMPURA FINA.

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO.

SECRETO DE IBÉRICO CON TORTA Y VINAGRE BALSAMICO.

PAN CRUJIENTE DE MORCILLA Y COMPOTA DE PERA.

TORTA DE LA PASTORA CON PICOS.

CUCHARA DE PULPO SOBRE PARMANTIER DE PATATA ASADA.

DELICIAS DE PERDIZ.

(OPCIÓN DE AÑADIR UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON CORTADOR: 450€)

BEBIDAS.

CERVEZA DE BARRIL.

VINO BLANCO RUEDA.

VINO TINTO CRIANZA.

MANZANILLA.

CÓCA COLA.

FANTA DE NARANJA.

FANTA DE LIMÓN.

MARTINI.

CAVA ROSE.

SANGRIA DE CAVA...

16,50€.

(A ESTOS PRECIOS SE LE AÑADIRA EL IMPUESTO CORRESPONDIENTE- IVA 10%)



LOS APERITIVOS DE DOÑA INÉS.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA "CASA CONRADO"

CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA "CASA CONRADO"

TACOS DE AHUMADOS.

CHUPITO DE CREMA DE MELÓN CON CAVIAR NEGRO.

TOSTA DE PATÉ IBÉRICO CON PIMIENTO DE PIQUILLO Y CARAMELO.

GALLETA DE SEMILLAS CON GALLO DE CORRAL Y ESCABECHE.

CUCHARILLA DE PATÉ, QUESO Y CALABACÍN EN TIRAS.

TARTALETAS RELLENAS DE TXANGURRO Y REDUCCIÓN DE JEREZ.

PASTEL DE COCHINILLO CON SU PIEL CRUJIENTE Y REDUCCIÓN DE PX.

JAMÓN DE PATO Y MERMELADA DE TOMATE Y MANGO.

SECRETO DE IBÉRICO CON TORTA Y VINAGRE BALSÁMICO.

PAN CRUJIENTE DE MORCILLA CON COMPOTA DE PERA.

TOSTAS DE FOIE Y MERMELADA DE TOMATE.

RRIE FRITO CON SÉSAMO FRITO.

MUSLITOS DE CODORNIZ CON TEMPURA FINA.

OREJA LACADA CON PERAS.

PROCHETA DE CIGALA CON FIDEOS CHINOS Y SALSA DE SOJA.

CROQUETITAS CASERAS.

LATA DE SARDINA AHUMADA Y VINAGRETA DE PIMIENTOS ASADOS.

CUCHARA DE PULPO SOBREPAMETIER DE PATATA ASADA.

HAMBURGUESA DE SOLOMILLO CON MOSTAZA A LA ANTIGUA.

TOSTA DE LA PASTORA CON PICOS.

DELICIAS DE PERDIZ.

RISSOTO DE ROLETUS.

(INCLUYE CORTADOR DE JAMON)

BEBIDAS:

CERVEZA DE BARRIL.

VINO BLANCO RUEDA.

VINO TINTO CRIANZA.

MANZANILLA.

CÓCA COLA.

FANTA DE NARANJA.

FANTA DE LIMÓN.

MARTINI.

CAVA ROSE.

SANGRIA DE CAVA...

(A ESTOS PRECIOS SE LE AÑADIRA EL IMPUESTO CORRESPONDIENTE IVA 10%)

32€.



MENU N° 1.

AJORLANCO CON NUEZ Y SU
CRUJIENTITO DE JAMON

LOMO DE CORVINA ASADO SOBRE TALLARINES DE VERDURITAS
FRESCAS Y JUGO DE ALBAHACA .

SORBETE (A ELEGIR)

COCHINILLO ASADO TRADICIONAL CON PARMENTIER DE
PATATAS PANADERAS.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(A ELEGIR EN CARTA DE POSTRES)

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.
TINTO RIBERA DEL DUERO VIÑA VILANO CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



El Cuartón de Inés Luna

POSADA





MENU N° 2.

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO SOBRE CAMA DE TOMATE
RAF Y LIGERO PIL PIL DE MANZANA REINETA.

LOMO DE BACALAO CON SOPA DE OLIVA ARREQUINA
Y TOMATE CONFITADO.

SORBETE (A ELEGIR)

CHARLOTA DE CORDERO CON JUGO DE TRUFA
Y MIX DE SETAS.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(A ELEGIR EN CARTA DE POSTRES)

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.

TINTO RIBERA DEL DUERO ROA CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



MENU N° 3.

CREMA DE CANGREJO DE RIO CON VIRUTAS DE TRUCHA
AHUMADA Y SUS HUEVAS.

LASAÑA DE VERDURAS Y CARARINERO
SORRE SU PROPIO JUGO.

SORBETE (A ELEGIR)

JARRETE DE CORDERO LECHAL AL ESTILO PROVENZAL
Y PATATA PARISIEN.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(A ELEGIR EN CARTA DE POSTRES)

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.

TINTO RIBERA DEL DUERO ROA CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



El Cuartón de Inés Luna

POSADA





MENU N° 4.

GAZPACHO DE TOMATE VERDE
CON BOLAS DE MELON.

MIL HOJAS DE RAPE Y TXANGURRO CON SUQUET DE
CARABINEROS Y CHALOTA CONFITADA.

SORBETE (A ELEGIR)

SOLOMILLO DE TERNERA CHARRA RELLENO DE FOIE Y TRUFA
CON CRUJIENTE DE PUERROS EN JUGO DE OPORTO.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(A ELEGIR EN CARTA DE POSTRES)

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.

TINTO RIBERA DEL DUERO ROA CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



MENU N° 5.

BRUCHETA DE LANGOSTINO CON ENSALADA DE BROTES
FRESCOS A LA VINAGRETA, PIPAS DE GIRASOL,
Y SUS DOS SALSAS.

MERLUZA DE PINCHO AL VAPOR CON TRAMPÓ DE VERDURITAS
FRESCAS AL AROMA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN ARRIBERA.

SORBETE (A ELEGIR)

LECHAZO D.O. DE CASTILLA Y LEÓN
ASADO CON PATATAS PANADERAS.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.

TINTO RIBERA DEL DUERO ROA CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



El Cuartón de Inés Luna

POSADA





MENU N° 6.

GAZPACHO DE SANDÍA CON BARQUILLO DE PERLAS DE QUESO
DE BÚFALA Y VELA DE ALBAHACA.

ENSALADA DE BOGAVANTE CON VINAGRETA DE ALMENDRAS
TOSTADAS Y SAL DE GAMBAS.

SORBETE (A ELEGIR)

PALETILLA DE LECHAL ASADA D.O. DE CASTILLA Y LEÓN
CON PASTEL DE PATATA.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(A ELEGIR EN CARTA DE POSTRES)

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.

TINTO RIBERA DEL DUERO ROA CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



MENU N° 7.

COCKTAIL DE MARISCO Y RAPE ALANGOSTADO SOBRE UN
CARPACCIO DE PIÑA TROPICAL CON SALSAS TÁRTARA.

MERO CON SALSAS DE ALMEJAS SOBRE CAMA DE VERDURITAS
DE TEMPORADA A LA PARRILLA.

SORBETE (A ELEGIR)

PERDIZ ESTOFADA TRADICIONAL CON CHALOTAS
EN RUFETE - MALVASIA Y PATATAS PAJA.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(A ELEGIR EN CARTA DE POSTRES)

RODEGA.

BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.

TINTO RIBERA DEL DUERO ROA CRIANZA.

CAVA FREIXENET BRUT.

AGUA MINERAL.

TEJAS DE ALMENDRA.

CAFÉ DE COLOMBIA.

LICORES VARIADOS.



El Cuartón de Inés Luna

POSADA





MENU INFANTIL.

SURTIDO DE IBERICOS

(JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO, EMBUTIDO)

FRITOS VARIADOS.

(CROQUETAS CASERAS, CALAMARES A LA ROMANA, TIRAS DE POLLO)

PECHUGA EMPANADA O RISTEC DE TERNERA.

POSTRE.

TARTA NUPCIAL Y HELADO.

(SEGÚN RANQUETE)

BEBIDAS.

REFRESCOS Y AGUA MINERAL.



POSTRES..

TARTA DE MERENGUE Y NUECES.

TARTA DE YEMA VOLCADA.

TARTA DE TRES CHOCOLATES.

TARTA TIRAMISU.

TARTA DE TRUFA.

TARTA DE FRUTAS FRESCAS.

TARTA DE MORA.

TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA.

TOCINILLO DE CIELO Y TURRON.

ARROZ CON LECHE CON FRAMBUESA.

TARTA REGINA.

TARTA SAN MARCOS.

FRUTAS NATURALES AL CENTRO

2,50€P.P

BRUCHETA DE FRUTAS

3.50€P.P.

SORRETES.

LIMON AL CAVA.

MANDARINA.

MANGO.

MOJITO.

MANZANA VERDE.

FRUTAS DE TEMPORADA.



RODEGA N.º 1.

- BLANCO RUEDA VERDEJO VIÑEDOS DE NIEVA.
- TINTO RIBERA DEL DUERO CRIANZA ROA O RIOJA CRIANZA MELQUIOR.
- O ARRIBES CRIANZA ABADENGO (RIBERA DE PELAZAS)
- CAVA FRIXENET BRUT O CODORNIU BRUT.
- AGUA MINERAL AQUABONA.

16€.

RODEGA N.º 2

- BLANCO RUEDA VERDEJO PIE FRANCO. VIÑEDOS DE NIEVA.
- TINTO RIOJA RESERVA MELQUIOR COLECCIÓN FAMILIAR.
- O TINTO RIBERA DEL DUERO ROA RESERVA BODEGAS RAUDA.
- CAVA VILARNAU BRUT NATURE O RAVENTOS I BLANC BRUT RESERVA LA FINCA.
- AGUA MINERAL AQUABONA.

21€.-

RODEGA N.º 3:

- BLANCO ALVARIÑO TERRAS GAUDAS O MARTIN CODAX.
- TINTO RIOJA RESERVA VIÑA ARDANZA O ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL O DEHESA ITUERO
- CHAMPAGNE MOËT CHANDON IMPERIAL O TAITTINGER BRUT RESERVA
- AGUA MINERAL NUMEM PREMIUM.

32€.-



En cualquiera de los menús ofertados, se puede añadir un plato de jamón ibérico, caña de lomo ibérico y queso de oveja para cada comensal, 14 € por persona.

A mayores de los menús anteriores le ofrecemos una mariscada, con bogavante, cigalas, langostinos de Huelva, gambas, y nécoras, 30 € por persona.

En todos los menús, está incluida la bodega nº 1 , postre y sorbete.

La barra libre será servida en el salón destinado al banquete con una duración máxima de cuatro horas.

Barra libre primeras marcas

- Dos Horas 14.50€ pp.
- Tercera Hora (para el 70%de los invitados) 6.00€ pp
- Cuarta Hora (para el 50% de invitados) 6.00€ pp

La contratación de la barra libre con duración de cuatro horas incluirá una recena.

La contratación de nuestro DJ para la barra libre tendrá un coste de 250€

Barra Libre con tickets, combinados y licores: 4,50€. Refrescos: 2€.

Para hacer el bloqueo de la fecha de boda, se entregará una señal de 500€.- que se descontarán en la posterior factura.

El día de la prueba del menú, se realizará un contrato donde se especificarán el número definitivo de comensales, el menú elegido, y todos los servicios extras, con las condiciones generales. A la firma de este contrato se realizara un pago de 500€.- a descontar de la factura final.



Ceremonia civil:

- Colocación de Sillas.
- Colocación zona habilitada para la ceremonia, con decoración floral.
- Megafonía.

Pvp 3€ p.p.

Servicios Externos.

Le proporcionamos si ustedes lo desean, los servicios que le detallamos a continuación:

Animación Infantil.

Animadores.

Payasetes.

Magos.

Castillos hinchables.

Autobuses para traslado de invitados

Calesa de caballos

Coches antiguos para el traslado de los novios

Organizador de eventos

Maestro de ceremonias

No están incluidos en los presupuestos que le proporcionemos la cuota de SGAE.

A todos los precios, se le añadirá el IVA correspondiente.

El Cuartón de Inés Luna.