



*nuestras ideas para
tu boda*

GRUPO



JUAN
XXIII

cocktail de bienvenida

Número 1

Croutons horneados
Frutos secos
Aceitunas manzanilla
Bebidas variadas

Número 2

Canapés variados
Croutons horneados
Aceitunas manzanilla
Bebidas variadas

Número 3

Canapés selectos
Croutons horneados
Frutos secos
Taqitos de queso
Taqitos de tortilla española
Bebidas variadas

menú J xxxiii

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico
Lomo ibérico
Queso manchego
Salado alicantino con tomate natural de
huevo y mojama
Terrina de foie escabechado
Timbal de salmón con salsa vinagreta
Langostinos con salsa rosa

Aperitivos calientes

Queso de brie con salsa de arándanos
Pimientos de "El Piquillo"

Segundo plato

Lascas de codillo deshuesado confitado
puré parmentier y cebollitas glaseadas
atadillo mini de espárragos trigueros
10% pescado

Postre

Tarta isla de chocolate con helado de
mantecado
Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

menús
pensados
en vosotros

menú 12

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico
Queso de balto viejo
Lomo ibérico
Chorizo ibérico
Salchichón ibérico
Hueva y mojama en aceite de oliva
Salmón Juan XXIII con salsa vinagreta

Aperitivos calientes

Revuelto de trigueros con jamón

Primer plato

Milhojas de pulpo con pimentón de la Vera con patata y espárrago triguero

Segundo plato

Corazón de solomillo de ternera con confitura de tomate ,verduras de la huerta patatas panadera

10% pescado

Postre

Tarta San Marcos con yema tostada
Helado de crema catalana
Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

*...y entonces
un día te das cuenta
que todo comienza de nuevo
y la sonrisa
vuelve a ser la dueña
de tu vida*

menú 17

Aperitivo en mesa

Virutas de jamón ibérico (Guijuelo)
Queso manchego
Carpaccio de bacalao

Aperitivos calientes

Tosta de espárragos trigueros con tomate
y queso fundido
Habitas salteadas con foie

Entrante

Milhojas de foie con manzana caramelizada
con reducción de Pedro Ximenez

Segundo plato

Secreto ibérico con salsa española
berenjena braseada
compota cebollino con Casta Diva

10% pescado

Postre

Tarta Opalo
Helado de chocolate blanco

Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

menú 18

Aperitivo en mesa

Virutas de jamón ibérico (Guijuelo)
Lomo de caña ibérico
Carpaccio de salmón (salsa vinagreta)
Hueva y mojama con tomate de Mutxamel
Queso curado de oveja
Terrina de foie con dátiles al fondillón

Aperitivos calientes

Croquetitas mini

Primer plato

Suprema de merluza en salsa verde
con gambitas y almejas

Segundo plato

Pierna de cabrito deshuesada
cebollitas glaseadas
puré de apio y atadillo de verduras
10% pescado

Postre

Tarta de milhojas con crema y frutas
Tulipa con helado de vainilla
Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

menú 19

Aperitivo en mesa

Virutas de jamón ibérico (Guijuelo)
Lomo de caña ibérico
Salmón Juan XXIII (tomate natural y vinagreta)
Salazones alicantinos con tomate natural:
huevo y mojama
Tabla de quesos (siete variedades)
Terrina de foie con pasas al Pedro Ximenez
Queso de brie con salsa de arándanos

Primer plato

Marisco de la Bahía:
Cigala, langostinos, quisquillas, gambas rojas,
tartaleta de salsa rosa
Fruta tropical
Sorbete de mojito

Segundo plato

Corazón de solomillo de ternera
con salsa de boletus, brocheta de verduras
pastel de patata
10% pescado

Postre

Tarta de mus con fruta y chocolate blanco
acompañado de helado de fresa
Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut

menú 16

Cocktail de bienvenida

Canapés selectos:
Caviar, anchoa ahumada, salmón, queso
a las finas hierbas
Jamón ibérico en virutas al corte
Queso curado de oveja
Croutons horneados

Calientes

Huevos de codorniz sobre mallorquina
Croquetitas de jamón y grougère (mini)
Tortilla española
Delicias de Alicante
Quesito de brie (salsa de melocotón)

Bebida

Vinos blanco y tintos
cerveza, vermouth, cava rosado
Refrescos, etc.

Primer Plato

Lomos de lubina salvaje
con robellones y tallarines de sepia

Segundo plato

Corazón de solomillo de ternera al foie
gavilla de espárragos trigueros con bacon

10% pescado

Postre

Tarta de gianduja
Saquito de helado de leche merengada

Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut



menú especial vegetariano

Primer plato

Lasaña de verduras
o
Ensalada capresse
Mozzarella, tomate y pesto
Sorbete

Segundo plato

Parrilla de verduras de temporada
o
Brocheta de seitán y verduras

Postre

Tarta de chocolate
Helado de mantecado
Café y similares

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Cava Brut



Aperitivo en mesa

Patatas chips
Aceitunas
Croquetas
Calamares
Jamón
Chorizo y salchichón
Queso
Mini pizza (individual)

Segundo plato

(a elegir con antelación para todos por igual)

Chuletitas de cordero con patatas
o
Filete de ternera con patatas
o
Pechuga de pollo empanada con patatas
o
Arroz a banda

Postre

Muñeco de helado



Servicios extras complementarios:

Barra libre primeras marcas

Equipo de música

Orquesta

Centro de mesa

Centro presidencial

Minuta del menú

En aplicación del reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, nuestro Restaurante Juan XXIII S.A. , tiene a disposición de nuestros clientes que así lo soliciten, información detallada de la presencia y gestión de los alérgenos y/o intolerancias alimentarias de todos nuestros platos.