

CONDICIONES GENERALES BODAS 2025

ESPACIOS

Contamos con varios espacios de diferentes capacidades y disponibilidad según temporadas.

En el momento de la reserva hay que ajustar los espacios al número de personas previsto para cada evento y elegir el más adecuado. Existe la posibilidad de contratar en exclusividad, consultar precios y condiciones

RESERVA DE SERVICIOS

Se realiza un contrato de compromiso y reserva de servicios entre las partes.

En ese momento se abonan 1000€ como señal y entrega a cta la semana anterior al evento se pagará por adelantado el 50% del total, y el día anterior, a 24 horas del evento, se pagará la mitad restante

CONFIRMACION DE INVITADOS.

Una semana antes del evento se firmará el número exacto de invitados. Las posibles bajas durante la semana se cobrarán al 50%, con independencia del motivo o fuerza mayor que ocasione la no asistencia

PRUEBA DE MENU

La prueba gratuita del menú está prevista para dos personas con un mínimo de 50 invitados adultos

Hasta cuatro personas más se cobrará 60€ por persona, si hay más participantes se cobrará a precio real.

CEREMONIA CIVIL

es un servicio NO incluido en el precio del menú, precio 600€

NOTAS DE INTERES

regalamos la noche de bodas en una de nuestras suites a todas nuestras bodas que tengan un mínimo de 50 invitados adultos

Cualquier animación, decoración y audiovisuales, serán por cuenta del cliente

El canon de SGAE se facturará según normativa vigente en cada evento la minuta del banquete básica está incluida, personalizarlas será cuenta del cliente. Por motivos de seguridad NO permitimos pirotecnia que no sea realizada por un profesional, incluimos aquí tracas, bengalas, farolillos...etc

APERITIVO TORRE LA MINA

mini cornete de mousse de anchoa
tostada hojaldrada de anchoa del Cantabrico
goyzas de verduritas con reducción de cítricos
brocheta crujiente langostino (+)
buñuelos de bacalao con miel
risotto meloso de boletus
rollito de primavera con salsa sweet chili
palitos de huevo y chistorra
ravioli crujiente de secreto con P.X
cake de salmón y queso
piruli de pintada al curry dulce
trío de croquetas

PRECIO 20.25€ (iva incl.)

incluye barra con bebidas , agua, cervezas, refrescos,
vermouth, vino blanco, vino tinto y cava (BODEGA A)

MENUS 2025

PETTIT APERITIVO

cake de salmón y queso
tostada hojaldrada de anchoas del Cantabrico
mini cornete de mousse de anchoas
trío de croquetas
rollito de primavera con salsa sweet chili
risotto meloso de boletus

PRECIO 16.25€ (iva incl.)

incluye barra con bebidas, agua, cervezas,
refrescos,vermouth, vino
vino tinto y cava (BODEGA A)

BUFFET DE QUESOS 492€

BUFFET DE JAMON IBERICO CASTRO Y GONZALEZ CON CORTADO PROFESIONAL 620€

BUFFET DE JAMON 5 JOTAS CON CORTADOR PROFESIONAL 850€

BUFFET DE CREMAS DE TEMPORADA (MAXIMO TRES TIPOS) 7.50€ /PAX

BUFFET ARROCES (NEGRO Y FIDEUA DE PATO Y SETAS) 7.50€

EN LOS BUFFETS NO ESTA INCLUIDO EL SERVICIO DE BARRA DE BEBIDAS, PRECIO POR PERSONA 6.75€

MENUS A

MENUS DE BODAS 2025

MENUS B

ENTRANTES

raviolis de bresaola con vinagreta de miel, sésamo y piñones
crema templada de edamame con aceite de pimentón

ENTRANTES

ensalada de virutas de foie con vinagreta de frutos secos
tataky de atun con muselina de aguacate

PESCADOS

san Pedro sobre arroz negro y suave crema de alioli
El clásico lenguado a la Meunière

PESCADOS

bacalao relleno de mousse de gambas y gratinado de almendra
salmón teriyaki con verduritas

SORBETE

SORBETE

CARNES

solomillo ibérico con salsa gorgonzola y pasas de Corinto
muslo de pato confitado con agrapinado de frutos secos

CARNES

meloso de ternera al foie
costilla de vaca rubia con duo de parmentier

POSTRE, CAFES Y LICORES

POSTRE, CAFES Y LICORES

BODEGA A

Fusta Nova blanc (D.O Valencia)
Generación cuopage especial (D.O Utiel - Requena)
Tamiz de Teofilo Reyes (D.O Ribera del Duero)
El Miracle cava Brut

BODEGA B

Melior de Matarromera (D.O Rueda)
Melior de Matarromera roble (D.O. Ribera del Duero)
Melior de Matarromera 9 meses (D. O Ribera del Duero)
Cuveé de prestige Trepat de Freixenet

PRECIO 85.60€ (IVA INCLUIDO)

PRECIO 99.50€ (IVA INCLUIDO)

MENUS C

MENUS DE BODAS 2025

POSTRES

ENTRANTES

tímbal de bogavante, mango y aguacate
vieiras con mahonesa de trufa, y crujientes

PESCADOS

bogavante TORRE LA MINA
vieiras asadas y gamba roja sobre fieduá

SORBETE

CARNES

solomillo de ternera al foie sobre compota
de cebolla y manzana caramelizada
Jarrete de cordero con falso risotto de setas

POSTRE, CAFES Y LICORES

BODEGA C

Jose Pariente (D.O Rueda)
Pazo Cillerío (D.O Rías Baixas)
Museum reserva (D.O Cigales)
Matarromera crza (D.O Ribera del Duero) (+6.5€)
Abadía Reuerta selección especial (D. Sardon de Duero) (+9.50€)
Anna de Codorniu Blanc de Blancs
Moet Chandon Brut Imperial (+11€)

PRECIO 117.00 € A 133.00€ (IVA INCLUIDO)

torrija caramelizada con helado de horchata
copa de tiramisu de higo negro
pastel lotus en salsa speculoos

limón dulce con cremita de limoncello
Piña en texturas
milhoja de chocolate

BARRA LIBRE

PRECIO 17.00 (iva incluido)

incluye primeras marcas y un máximo de 5 horas
es posible ampliar el horario (3.40€/ pax por hora)

RESOPAR TORRE LA MINA

(propuesta para elegir variedad y cantidad)

píntxo de chistorra con cebolla caramelizada (2.€)

píntxo de tortilla de patata (2€)

mini burger (2.75€)

pan bao de rabo de toro (2.75€)

cornete de secreto al curry (2.75€)

cornete de pollo con salsa tártara (2.75€)

MENUS 2025

MENU INFANTIL

ENTRANTES INDIVIDUALES

acéitunas y papas
croquetitas
jamón y queso

PLATO PRINCIPAL
(a elegir uno)

pasta con salsa boloñesa
donut de pollo con patatas fritas
paella valenciana adaptada

POSTRE

Helado infantil

AGUA Y REFRESCOS

PRECIO 39.50€
(iva 10% incluido)

MENU JUNIOR -1

ENTRANTE

jamón ibérico y queso

PLATO PRINCIPAL
(a elegir uno)

pasta boloñesa
solomillo con patatas fritas

POSTRE

brownie de chocolate con helado

AGUA Y REFRESCOS

MENORES DE 18 AÑOS

PRECIO 4€€
(iva incluido 10%)

MENU JUNIOR -2

ENTRANTE-1

jamón ibérico y queso

ENTRANTE-2

combinado de puntilla y calamares

SORBETE

PLATO PRINCIPAL

solomillo con patatas fritas

POSTRE

el postre elegido para el banquete

BODEGA COMPLETA

MAYORES DE 18 AÑOS

PRECIO 66.50€
(iva 10% incluido)