

PRECIOS ACTUALIZADOS A 31 DE ENERO 2024

SUPLEMENTOS SERVICIOS OPCIONALES

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 quesos en recepción* ----- 3€
- *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)* ----- 1,8€
- *Espuma de foie con salteado de setas silvestre* ----- 1,2€
- *Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi* -----3,50€
- *La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones* ----- 3,7€
- *Perolillos de patatas bravas con Ali – oli (perolillo para cada 4 comensales)* -----1,40€

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 Ali – 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 pinto y aceite de albahaca ----- 3,7€
- Lomo de dorada rellena de palometa sobre parmentí 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€

Otras opciones de postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

- | | <u>€/Ad.</u> |
|--|--------------|
|--|--------------|

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, Malibu, Ron Miel Puerto De Indias

Ginebra

Beefeater, Rives, Casha (Ginebra De Fresas De Cádiz), Larios

Whisky

J6, White Label, Red Label

Vodka

Vodka Smirnoff

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema De Whisky, Amaretto, Licor 43

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

¿No tienes suficiente con 2h?

Amplia la barra libre por solo 6€ por adulto contratado por cada hora extra.

Otras opciones para la barra libre

- Coctelería en barra libre -----1,2€/comensal
- Fuente de chocolate (más de 2m de altura)----- 320€
- Fuente de chocolate (pequeña)----- 170€
- Buffet de pizzas o Buffet de Hamburguesas con patatas -----1,9€/comensal
- Tortitas americanas -----1,2€/comensal
- Profiteroles -----27€/2 docenas
- Pastelería francesa ----- 37€/kg
- Pastelería marroquí----- 67€/ kg
- Chapatitas de pringa ----- 17€/docena
- Montaditos de lomo ----- 19€/docena
- Mini-serranitos----- 20€/docena
- Emparedados caseros----- 17€/docena
- Caldo blanco del puchero con hierba buena----- 0,8€/unidad

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

Servicios Extras Para Su Boda

Servicios adicionales en la recepción

- Maestro cortador de jamón (Jamón no incluido) ----- 160 € ---- Con Jamón ----- 520€
- Buffet de quesos ----- 3€/ad
- Buffet de sushi ----- 3,50€/ad
- Venenciador ----- consultar
- Armonización con cantante y pianista 1 hora y media ----- consultar
- Pianista ----- consultar
- Violinista ----- consultar
- Oficiante de bodas + Amenización de boda civil con cantante y pianista ----- consultar
- Fuegos artificiales (6 minutos) ----- consultar
- Espectáculo de caballo (solo salón marino) y en el palmitero ----- consultar

Opciones de menú

- Buffet de café ----- 1,2€/adulto
- Buffet de café Premium capsulas ----- 1.4€ /adulto
- Disponemos de carta de vinos ----- consúltanos

Opciones para la barra libre

- Hora extra dj ----- 150€
- Servicio de wedding planner ----- consúltanos
- Servicio de animación infantil ----- consúltanos
- Cualquier tipo de actuación, animadores, magos...etc. ----- consúltanos
- Catering de shishas (cachimbos) ----- consúltanos
- Video proyector ----- consúltanos
- Karaoke ----- consúltanos
- Foto matón ----- consúltanos
- Servicio profesional de fotografía ----- consúltanos
- Alquiler de vehículos clásicos o de lujo ----- consúltanos
- Servicio de autobuses ----- consúltanos
- Cocteleria en barra libre ----- 1,2€ad.
- Añade a la barra libre el especial ginebra Premium ----- consúltanos
- Candy bar ----- consúltanos
- Carrito de helados ----- 350€
- Fuente de chocolate 2 metros ----- 320€
- Fuente de chocolate mini ----- 170€
- Castillo Hinchable ----- 170€

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