

FINCA LA ALCUDIA



2027

La Mesa de La Alcudia

Tres propuestas diseñadas para adaptarse a diferentes estilos de celebración, manteniendo siempre la misma calidad gastronómica y de servicio



Aljibe

CÓCTEL DE BIENVENIDA 2H

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes

BANQUETE 2H

Sorbete
Carne o Pescado
Brindis
Postre y Café
Café, Té...

BARRA LIBRE 3H

Alcázar

CÓCTEL DE BIENVENIDA 1,5 H

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes

BANQUETE 2,5H

Entrante
Carne o Pescado
Brindis
Postre y Café
Café, Té...

BARRA LIBRE 3H

Las Fuentes

CÓCTEL DE BIENVENIDA 3H

9 Aperitivos fríos
9 Aperitivos calientes

Cuatro Puestos
Buffet/Estación

Brindis
Degustación de Postres
Café

BARRA LIBRE 3H

La Bienvenida

Seleccionad los aperitivos que acompañarán el primer brindis y darán comienzo a vuestra celebración

DELICIAS FRÍAS

- Brocheta Langostino y Cremoso Mostaza
- Bombón de Foie Almendrado
- Brocheta de Tortellini y Tomate Cherry al Pesto
- Ensaladilla Rusa con Piparras
- Brocheta de Melón de Cantalupo y Jamón
- Tartaleta Patata Trufada con Ali Oli
- Bolita de Queso de Cabra con Membrillo
- Mini Mollete Roast Beef con salsa de Mostaza y Miel
- Tosta Pan Arroz Pimiento Asado con Ventresca  
- Cestita de Guacamole con Pico de Gallo 
- Chupito de Fresa y Albahaca   
- Cucharita Tartar de Salmón  

DELICIAS CALIENTES

- Mini Croqueta de Boletus
- Mini Pepito de Lechón
- Dadito de Merluza con salsa Romescu
- Purito Morcilla Caramelizado
- Mini Pita Pollo Kebab
- Tempura Verduras y salsa Agridulce
- Cucharita de Patata Revolcona con Torrezno
- Mini Gofre de Patata con Bravioli 
- Brocheta Secreto Ibérico con salsa Chimichurri  
- Huevo de Codorniz con Patata Paja y Jamón  
- Brocheta Ñoqui y Polvo de Aceituna Negra 
- Mini Gyoza de Marisco con salsa Mayonesa de Kimchi

DELICIAS FRÍAS PREMIUM

- Brocheta Dado Salmón Marinado y Aguacate   
- Tosta de Arroz con Roast Beef y Mostaza Antigua
- Tartar de Gamba Roja sobre Crujiente de Alga
- Lingote de Foie Micuit y Manzana Caramelizada
- Ravioli de Crujiente de Ricota Trufa y Parmesano
- Lata de Mejillones en escabeche y Patatas Chips

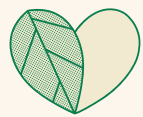
DELICIAS CALIENTES PREMIUM

- Mini Burguer Carne Madurada con Queso Curado
- Mini Cachopo de Ternera y Queso Fundido
- Soldadito de Pavía con Mayonesa de Piquillo
- Cucharita Pulpo Parmentier Patata y Pimentón de la Vera
- Mini Burguer Vegetal de Setas y Remolacha 
- Mini Patata rellena de Carrillera Melosa



Opciones Especiales

Porque cada invitado merece disfrutar sin preocupaciones



VEGETARIANO / VEGANO

DELICIAS FRÍAS

Tartar de Remolacha Asada y Pistacho Y Frambuesa  

Vasito de Hummus de Remolacha y Crudités  

Salmorejo de Tomate Amarillo

Mini Foccacia de Escalivada y Aceituna Negra

Crema de Maíz Dulce y Lima  

Pan de Arroz Con Pimientos Confitados y

Mermelada de Tomate  

DELICIAS CALIENTES

Mini Bao de Setas Glaseadas

Gyoza Vegetal con salsa Teriyaki

Canelón Crujiente de Berenjena y Tomate

Crujiente de Alcachofas con salsa Romescu

Falafel Crujiente con salsa Tahini Cítrica  

Risotto Meloso con Boletus



SIN GLUTEN / SIN LACTOSA

DELICIAS FRÍAS

Crema de Melón con Polvo Ibérico

Chupito de Bloody Mary con Tartar de Gamba

Ensaladilla de Pulpo con Pimentón de la Vera

Raviolis de Calabacín con Pisto y Pesto y Rosso 

Saquito de Vitello Tonnato

Gildas de Anchoas y Boquerón

DELICIAS CALIENTES

Cucurucho de Braviolis

Taco de Rabo de Toro con Pan de Maíz y Pico de Gallo

Mini Brocheta de Gambón al Ajillo

Brocheta de Solomillo con Verduras y salsa Mojo Rojo

Merluza con salsa Verde

Mini Cheese Burger y Cebolla Caramelizada

Posibilidad de añadir los Aperitivos especiales en una mesa Buffet (Consultar)



Espacios Gastronómicos

Rincones de sabor diseñados para compartir y disfrutar

ESTACIONES

- IBÉRICOS (Salchichón, Chorizo, Jamón Ibérico, Lomo, panes, picos)
- QUESOS (Azul, Parma, Brie, Manchego, Gouda)
- ENSALADAS (César, Pasta con Salmón y Yogur, Cuscus, Y Verduras)
- PUEBLO (Pan Preñado y Choricitos, Morcillitas, Butifarritas)
- VALENCIANO Arroces (A banda y Negro)
- CROQUETAS (Jamón, Boletus, Bacalao, Bacon y Queso)
- GADITANO (Puntillitas, Boquerones, Calamares)
- ALBÓNDIGAS De Pollo, Carne, Pescado

RINCONES ESPECIALES

- TARTARES (Atún, Dorada y Lima, Solomillo de Ternera)
- MADRILEÑA (Gildas, Conos de Patatas, encurtidos variados y Vermouth)
- CARRILLERA (Ibérica con Patata)
- BALCANES Sharmale de Pollo y de Verduras
- PAIS VASCO Piperrada de Bacalao (con Pimiento cebolla y tomate)
- MINI SAQUITOS DE PASTA BRICK Rellenos de Merluza y Marisco y Rellenos de Boletus
- WOK ASIÁTICO Fideos Salteados y Arroz Jazmín con Verduras, Langostinos, Soja, Jengibre
- AMERICANO Mini Pizzas, Mini Burguers, Mini Hot Dogs



Sabores Sin Límites

Sabores pensados para que todos disfruten a su manera

ESPACIO VEGETARIANO Y VEGANO

AMERICANO Burrito Pulled Vegan, Falafel Yogur/Menta, Burger Vegan

ITALIANO PESTO & BURRATA Pasta Trofie al Pesto, Burrata cremosa, Tomate semiseco confitado, Piñones Tostados, Memelada de Tomate italiano y Mini Focaccia italiana.

ESPACIO NO LACTOSA Y NO GLÚTEN

PATO Y FOIE CELEBRATION (Magret de Pato laminado, Foie Mi-cuit, Compota de Frutos Rojos, Higos frescos, Nueces caramelizadas y Crujiente de Maiz. Mini Brioche sin Glúten de Pato, y Crema de Maíz dulce, Vainilla Bourbon y Foie.)

ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO (Crema de Aguacate, Lima y Albahaca, Tartar de Atún Rojo, Pepino Encurtido, Alga de Wacame, Sésamo Tostado, Quinoa Crujiente, y Mini Mollete sin Glúten con Atún rojo Marinado, Mayonesa de Wasabi suave y Brotes Asiáticos.)



Show Cooking

Elaboraciones en vivo que convertirán vuestra celebración en un espectáculo

CORTADOR DE JAMÓN

Nuestro maestro cortador selecciona las mejores piezas de jamón ibérico de cebo o bellota y las lonchea con precisión artesanal ante vuestros invitados, creando un espectáculo de tradición y sabor

PULPEIRO

El auténtico pulpo a feira gallego, cocinado al momento siguiendo la receta tradicional, con pimentón de la Vera, aceite de oliva virgen y sal gruesa

SUSHI

Nuestro sushiman elabora en directo una selección de nigiri, maki y uramaki con pescado fresco, aportando un toque oriental y sofisticado a vuestra celebración

MINI BURGUERS

Bocados gourmet en formato mini con pan brioche artesano, carnes seleccionadas e ingredientes de temporada que sorprenderán a todos los paladares

TACOS MEXICANOS

Tortillas de maíz rellenas al momento con opciones de pollo, ternera o vegetales, acompañadas de guacamole fresco, pico de gallo y salsas caseras

GOFRES SALADOS

Creaciones originales sobre gofre crujiente con combinaciones de quesos fundidos, carnes curadas, verduras de temporada y salsas de autor

GAMBÓN A LA PLANCHA

Gambón fresco de gran calibre cocinado al punto en plancha a la vista, con un toque de ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra



Entrantes Selectos

El comienzo de una experiencia memorable

PRIMEROS PLATOS

Crema de Marisco con Tartar de Gambas  

Crema de Calabaza con Lascas de Queso Idiazábal

Saquito de Pasta Brick Rellena de Merluza y Salsa Crevissé

Jardín de, Higos y Tomates Heritage con Frutos Secos 

Canelón de Calabaza Asada, Espinacas y Crema de Anacardos   

Canelones de Verdura con Habitas   

Saquito de Pasta Brick Relleno de Boletus   

PREMIUM

Tartar de Salmón con Aguacate, Tomate y Langostinos

Ensalada Thai de Mango, Papaya y Langostinos

Portobello Gratinado sobre Parmentier Trufada

Ravioli de Boletus, Parmesano y Trufa Negra

Gazpacho de Cereza con Dados de Manzana Verde y Cereza   

Lasaña de Calabacín y Verduras Asadas

Crema de Maiz Dulce Ahumado con Portobello y Espárragos Verdes   

Timbal de Verduras Mediterráneas y Habitas Baby   

Ensalada de Ventresca y Escalivada con Aceite de Cebollino



Intermedio Refrescante

Pausa de sabor

Sorbete artesanal de cítricos que renueva el paladar entre platos, preparando los sentidos para la siguiente experiencia gastronómica"

SORBETES DE SABORES

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mandarina

Sorbete Frambuesa

Sorbete de Mango

Sorbete de Manzana Verde



El Gran Momento - Carnes

El Corazón de la Celebración

PLATO PRINCIPAL

Solomillo Ibérico al Px. con Patata Mortero y Verduritas

Carrillera Ibérica con Patatas a lo Pobre y Tomatitos Cherry

Confit de Pato con Cremoso de Maíz Ahumado 🌿🌿

Steak de Coliflor con Crema de Castañas y Setas 🌿🌿

PLATO PRINCIPAL PREMIUM

Solomillo de Ternera con salsa al Px. Gratén de Patata y Hatillo de Verdura

Gigot de Cordero de Lechal con Parmentier de Patata Trufada y Setas Salteadas

Preso Ibérica con salsa Frutos Rojos Manzana Caramelizada y Patata Revolcona 🌿🌿

Chuletón de Vaca Madurada y Pimientos Rojos Asados con Patata Panadera 🌿🌿

Canelón XL de Calabaza Crema de Anacardos y Trufa 🌿🌿

Wellington de Setas Silvestres y Trufa 🌿🌿



El Gran Momento - Pescados

El Corazón de la Celebración

PLATO PRINCIPAL

Bacalao Confitado con Habitas Baby y Pilpil Ligero  

Lubina Asada sobre Risotto de Espárragos Verdes

Merluza al Horno con Escamas de Calabacín Tomate y Cebolla Confitados  

Timbal de Patata y Bacalao Gratinado con Ali Oli  

PLATO PRINCIPAL PREMIUM

Rodaballo Salvaje con Parmentier de Coliflor y Caviar Cítrico

Rape Asado con Carabinero y Crema de Coral  



El Último Capricho

Sabores Dulces para despedir el Banquete

POSTRES

Milhojas de Chocolate y Teja de Chocolate Blanco

Mousse de Cheesecake con Bayas y Coulis de Frutos Rojos

Tarta Fina de Manzana con Crema Inglesa y Helado de Vainilla

Coulant de Chocolate con salsa de Chocolate Blanco y Helado

Brownie de Chocolate con Nueces y Helado

Tartaleta de Limón con Merengue Tostado y ralladura de Lima

Tatin de Manzana Casera   

Piña Asada con Helado de Coco  

PREMIUM

Trampantojo de Manzana

Cremoso de Arroz con Leche, Higos Confitados y Canela

Pañuelo de Chocolate y Cacahuete

Toblerone de Tiramisú

Manzana Asada con Crema Inglesa y Orejones 

Óvalo de Turrón Rocher (Bizcocho de Vainilla, mousse suave de turrón de Jijona, Chocolate con Leche y Almendras)

Flor de Yuzu (Galleta Sablé cousse de yuzu, interior de mandarina y cobertura de efecto terciopelo)

