



# Bodas



hotel  
mirasierra

# Cásate con nosotros

La atención que nuestro equipo dedica a cada pareja que se quiere casar nos convierte en parte fundamental de este momento tan importante para los novios.



Nuestro hotel cuenta con un amplio y bello jardín con terraza y piscina para poder celebrar el cóctel al aire libre. Contamos con infinitas posibilidades para personalizar vuestra ceremonia, rodeados de naturaleza y tranquilidad.

Todos nuestros menús incluyen el cóctel de bienvenida, decoración floral en las mesas, impresión de minutas y dos horas de barra libre con DJ.\*

También podréis degustar el menú seleccionado, disfrutar de la suite nupcial durante el fin de semana de la boda, y descuentos muy interesantes para vuestros invitados en el hotel.\*

\* Condiciones aplicables para bodas a partir de 100 invitados



# *Cóctel de bienvenida*

Nuestros cóctel de bienvenida tiene una hora de duración y consta de

Nuestra afamada tortilla de patatas  
Cazuelitas de lomo y chorizo de la olla  
Croquetitas caseras de espinacas y jamón ibérico

**Además de la elección de 4 aperitivos más a vuestro gusto,**

Tentaciones de queso azul y nueces/marisco/setas  
Chupitos de gazpacho  
Chupitos de crema de melón  
Bomba de queso y frambuesa  
Langostino crujiente en hilo de patata  
Minibrocheta de pollo al curry dulce  
Bombón de foie  
Dátiles con bacon  
Palito de pasta brick de huevos rotos con chorizo  
Palito de pasta brick de morcilla con manzana reineta

**Bodega: Cerveza, vino tinto D.O. Ribera Duero, vino blanco D.O. Rueda,  
refrescos, zumos y vermú.**



# Podéis completar vuestro cóctel con...

**Cortador de Jamón.** Maestro cortador experto acreditado por la marca “Los Pedroches”, que corta totalmente un jamón ibérico “reserva” de bellota en unos 45 min. Peso mínimo del jamón 9 kgs.

**Mesa de quesos y embutidos ibéricos.** Lomo, chorizo, salchichón, queso curado de oveja y queso semicurado, acompañados de panes de semillas.

**Barra de mojitos y Aperol Spritz.** Uno de los cócteles más populares del mundo y el otro de los más actuales y sorprendentes. Un toque de originalidad.

**Corner de Sushi.** makis, nigiris o sashimis... si os encanta el sushi, ¿Por qué no incluirlo en el aperitivo de vuestra boda?



# Menú 1

Cóctel de bienvenida

Ensalada de perdiz escabechada con melón, frambuesas y vinagreta de frutos rojos.

Merluza del pintxo al azafrán

Sorbete

Solomillo de Buey con jugo de Pedro Ximénez acompañado de patatas panadera

Tarta de mousse de queso con frutas del bosque y helado de vainilla

Bodega

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava "Brut"

2 horas de barra libre

# Menú 2

Cóctel de bienvenida

Pastel de verduras frescas al gratén sobre pesto y hummus

Lubina al horno con salsa de setas de temporada

Sorbete

Cordero asado en nuestro horno de leña servido con ensalada del tiempo

Tarta de hojaldre en dos texturas de Mercedes con helado artesano de turrón de Jijona

Bodega

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava "Brut"

2 horas de barra libre

# Menú 3

Cóctel de bienvenida

Hojaldre relleno de verduritas y queso  
aderezado con coulis de frambuesa

Taco de bacalao con pisto de tomates dulces

Sorbete

Tournedó de solomillo ibérico horneado con queso manchego y  
cebolletas glaseadas con vino tinto

Tarta de chocolate amargo  
con helado de mojito

Bodega

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava "Brut"

2 horas de barra libre

# Menú 4

Cóctel de bienvenida

Tartar de salmón sobre guacamole

Medallones de rape en salsa marinera de gambas y almejas

Sorbete

Cochinillo asado en horno de leña y servido con ensalada del tiempo

Tiramisú acompañado de helado de limoncello

Bodega

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava "Brut"

2 horas de barra libre

# Menú 5

Cóctel de bienvenida

Crema de marisco

Ensalada de tomates y pimientos asados con queso de cabra y espuma mediterranea

Sorbete

Cochinillo asado en horno de leña y servido con ensalada del tiempo

Ponche Segoviano  
acompañado de helado de turrón de Jijona

Bodega  
Tinto D.O. Ribera del Duero  
Blanco D.O. Rueda  
Cava "Brut"  
2 horas de barra libre

# Menú 6

Nuestro particular homenaje a la tradición

Cóctel de bienvenida

Entremeses ibéricos

Langostinos "tigre" dos salsas

Cordero o cochinillo asado en horno de leña  
con ensalada del tiempo

Sorbete

El famoso ponche segoviano "El Acueducto"  
con helado artesano de turrón de Jijona

Bodega

Tinto D.O. Ribera del Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava "Brut"

2 horas de barra libre

