

Bienvenidos a Valquíjancho

*Este es el espacio ideal para vuestra boda,
por su exclusividad y buen gusto.*

*Llegamos más allá de una excelente
propuesta gastronómica.*

¿Empezamos?



APERITIVOS FRÍOS (A elegir 6)

Taquitos de queso curado de oveja, Mahón y Old amsterdam

Taco wrap California con mahonesa de kimchi

Gazpacho de tomate verde

Mejillón y su escabeche

Minibao de pastrami y encurtidos

Crujiente de hummus

Mini cocktail de marisco

Tartare de salmón noruego con aroma de lima

Saam de pollo de pekin

Coca de sardina ahumada sobre babaganush

Albaricoque y queso

Pita de guacamole con ave

Blini de atún ahumado con huevas de mujol

Tortilla de campo

Bombón de foie con polvo de almendra

Virutas de cecina con lascas de parmesano

Cubo de salmón noruego con vinagreta de mango

Chupa-chups de queso fresco con piquillo

Pincho de langostino con huevo de codorniz y ali oli

Tosta de anchoa fresca con albahaca

Teja crujiente de foie grass

Carpaccio de carabínero con polvo de almendras





APERITIVOS CALIENTES (A elegir 6)

Croquetas cremosas del puchero de Araceli
 Mini canelón de pato, berza y morcilla
 Huevito de codorniz en tempura con trufa

Croquetitas de mar

Taco de cochinitillo asado y cítricos

Buñuelos de pollo en pepitoria

Empanadillas de pato azulón y manzana reineta

Bocadillo de calamares en brocheta

Pan chino de pollo al chilindrón

Papas bravas arrugás

Montaditos de cachopo hecho en casa

Brioche de ropa vieja

Hojaldre de panceta ibérica y mango

Panchineta caliente de parmentier

Empanada de chistorra de arbizu

Quiche de setas, puerro y camembert

Pincho de solomillo y champiñón al PX

Selección de cremas frías y calientes

Langostinos de Sanlúcar a la andaluza

Pan tumaca con jamón y huevo de codorniz frito

Cestita de queso fresco y gambas





EXTRAS APERITIVO

Ofrecemos varias opciones para reforzar el aperitivo, previo a la comida o cena, dándole un toque diferente:

Jamón ibérico de bellota
cortado a la vista de los invitados

7,00€

- Barra de limonadas 2,50€
- Bodegón de cervezas 4,00€
- Bodegón de quesos 5,00€
- Estación Japonesa 8,00€
- Estación Mexicana 8,00€
- Estación Española 10,00€
- Estación Italiana 10,00€
- Estación Gallega 12,00€



10% IVA no incluido. Se factura por el total de invitados

MENÚ TOMILLO

Ensalada de perdíz de campo en escabeche con salmorejo
y cremoso de patata

ó

Salpicón de frutos del mar con su pípírrana



Lingote de cochinillo confitado con setas y verduras de temporada

ó

Carrillera melosa de vaca guisada al vino tinto con puré de colíflor



Milhojas de chocolate con crema de tiramisú y salsa de café



Téjas de almendra

Café e infusiones naturales

Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	120€	115€	110€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú

MENÚ ROMERO

Carpaccio de gamba roja a la bilbaína
ó

Salmorejo cordobés con frutos del mar



Crepínetas melosas de rabo de toro al Cabernet Sauvignon

ó

Presa ibérica en su jugo con teriyaki y aguacate asado



Pachíneta de crema, crujiente de almendras y chocolate caliente



Tejas de almendra

Café e infusiones naturales

Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	125€	120€	115€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú



MENÚ HERBABUENA

Canelón de boletus y langostinos con trigueros y
salsa cremosa de Pedro Ximénez

ó

Salmón marinado con yemas de espárragos de Tolosa



Perdiz roja asada con higos y setas de temporada

ó

Solomillo ibérico con jugo de jamón de bellota y cebolleta rellena



Carpaccio de piña natural con helado de mango,
rejilla de chocolate y frutos del bosque



Téjas de almendra

Café e infusiones naturales

Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	130€	125€	120€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú

MENÚ ESTRAGÓN

Bacalao confitado y sus hortalizas
ó

Merluza asada en esencia de salsa verde tradicional
❧

Solomillo de vacuno con arroz salvaje, alcachofa y
salsa de queso de cabra
❧

Trilogía de chocolates con salsa fresca de frambuesas
❧

Téjas de almendra - Café e infusiones naturales
Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	140€	130€	125€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú

MENÚ CARDAMONO

Ajo blanco con langostinos, setas, huevo esclafado y
huevas de trucha
ó

Bacalao confitado con crema de pil-pil y lenteja caviar
❧

Solomillo de vacuno con jugo de carne, tirabeques y
puré de calabaza
❧

Hojaldre en milhojas con crema, nata y frambuesas
❧

Téjas de almendra - Café e infusiones naturales
Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	140€	130€	125€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú



MENÚ EN EL DO

Milhoja templada de lubina con foie y
manzana caramelizada

ó

Ensalada de rape alangostado y gambas
con aguacate y vinagreta

Solomillo de vacuno con raviolí de boletus y
celosía de patatas

Infusión de frutos rojos con espuma ligera de yogur

Téjas de almendra - Café e infusiones naturales

Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	150€	140€	135€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú

MENÚ ALBAHACA

Ensalada de cigalitas a la vinagreta de hinojo

ó

Rape negro del cantábrico asado
con su txangurro y su pil-pil

Solomillo de vacuno con foie fresco, espárragos trigueros
y patatas puente nuevo

Brick de mandarina con juliana de naranja confitada
y salsa de chocolate

Téjas de almendra - Café e infusiones naturales

Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
--	-------------------	--------------------	-------------------

Precio	150€	140€	135€
--------	------	------	------

Viernes: 15% en el menú



MENÚ HINOJO

Suprema de lubina salvaje con langostinos y
salteado de verduritas de la huerta

ó

Ensalada templada de carabineros y trigueros trigueros con
vinagreta de setas



Paletilla de lechal asada al estilo del Caserón



Tarta árabe

(Crujientes obleas con crema, nata fresca y almendras
caramelizadas)



Téjas de almendra

Café e infusiones naturales

Vinos de nuestra Bodega

	Temporada Alta	Temporada Media	Temporada Baja
Precio	160€	150€	145€

Viernes: 15% en el menú



EXTRAS MENÚ

Existe la posibilidad de completar nuestros menús con Cremas y Sorbetes.

Cremas frías (sugerencias)

Gazpacho

Salmorejo

Crema de melón

Cremas calientes (sugerencias)

Espárragos trigueros

Nécoras con carabineros

Calabaza

Sorbetes al cava

Límón, mandarina, mango, frambuesa...

LOS VINOS DE LA BODEGA

VINO BLANCO

D.O. Rueda : Monopole S.XXI

VINOS TINTOS

D.O. Rioja : Cvne CZA

o

D.O. Ribera del Duero: Finca Vallejo CZA

CAVA

Roger Goulart Brut Reserva



TEEN MENU

Croquetitas caseras de ibérico

Nuggets de pollo

Pizza piccola de jamón y queso



Hamburguesa de ternera con queso y bacon

ó

Chuletitas de cordero lechal

ó

Escalope de ternera a la milanesa

Todos los segundos platos irán acompañados
de patatas fritas y ketchup



Brownie con helado de vainilla

Refrescos , agua mineral y zumos de frutas

Precio por niño 55€





FIESTA Y BARRA LIBRE

Barra libre Clásica

o

Barra libre Premium
(solicitar composiciones)

Nuestro equipo de disc jockeys hará desde la llegada de los invitados, hasta el fin de fiesta, un día inolvidable. Contando siempre con vuestra elección y adaptando todo tipo de estilos

Siempre con la iluminación adecuada para que os sintáis en una verdadera fiesta

MERIENDA Ó RECENA

Tacitas de consomé

Panecillos de embutidos ibéricos

Mini sándwiches

Plátano con chocolate y mini brochetas de fruta

ó

Mini perritos calientes

Mini hamburguesas

Fingers de pollo

Brownie con chocolate caliente





	Temp Alta: Jun, Jul, Sept	Temp Media Abr, May, Ago, Oct	Temp Baja Ene, Feb, Mar, Nov, Dic
Menú 1	120€	115€	110€
Menú 2	125€	120€	115€
Menú 3	130€	125€	120€
Menú 4	140€	130€	125€
Menú 5	140€	130€	125€
Menú 6	150€	140€	135€
Menú 7	150€	140€	135€
Menú 8	160€	150€	145€

Viernes: 15% en el menú

Teen menu	55€
Jamón en aperitivo	700€ /udd
Barras, puestos y Bodegones	Consultar Dpto. Comercial
Crema en el menú	Suplemento 5,50€
Sorbete en el menú	Suplemento 3,50€
Barra libre Premium	Suplemento 10€
Dísc-Jockey	1.125€
Montaje C.Civil	490€

Estos precios no incluyen el 10% de IVA



CEREMONIA CIVIL

La finca con la todos hemos soñado alguna vez,
un bosque autóctono rodeado poblado de enebros,
pínos y encinas donde celebrar
vuestra Ceremonia Civil.



El montaje de la ceremonia consta de mesa de oficiante,
taburetes tapizados para los novios,
sillas para un porcentaje de invitados,
pasillo decorado y arco de ceremonia.



La ceremonia civil incluye:
Oficiante, megafonía y música elegida por los novios.



Grupo Araceli está avalado por más de 50 años de experiencia ; todos los platos se elaboran en cada uno de nuestros espacios, que disponen de cocinas perfectamente equipadas, por lo que podemos estudiar cualquier otra sugerencia del cliente a la hora de personalizar su menú.

Los aperitivos, platos, guarniciones o bebidas contenidos en esta oferta podrán variar sustituyéndose por otros similares.





LOS PRECIOS DE LOS MENÚS INCLUYEN

- Ocho horas de servicio desde la hora prevista de llegada
- Aperitivos (6 fríos y 6 calientes)
- Menú
- Bebidas en el aperitivo y la comida o cena.
- Minutas impresas
- Protocolo de invitados por mesas
- Barra Libre
- Recena
- Centros de flores en cada mesa (Catálogo)
- Personal necesario para todos los servicios
- Degustación del menú (para 6 personas)



¿Empezamos?

