MENÚ AGUAMARINA

Aguamarina

desde **118€**

SÁBADOS 2026

BODAS RV

HOTEL AMETLLA MAR

¡Cásate en el mar!

Aperitivos

SNACKS DE BIENVENIDA – APERITIVOS CALIENTES
APERITIVOS FRÍOS – ARROCES – SHOW COOKING

SNACKS

Piruleta de queso emmental y parmesano con orégano

Chips deshidratadas de verduras: yuca, patata violeta, boniato y zanahoria

Crema de albahaca con palitos crujientes de maíz

Olivas de Kalamata sin hueso

APERITIVOS FRÍOS

Latita de Vermut Rapitenc (olivas rellenas, mejillones en escabeche, berberechos, patatas chips).

Capuchino de calabacín con queso cremoso y pipas de girasol

Tartar de langostinos al estilo ceviche con sus verduritas

Escalivada con sardina ahumada y caviar de aceite

Hummus de remolacha con verduritas y picos de pan

Dados de salmón marinado con cremoso de soja y sal marina negra

Crujiente de mi-cuit con parmentier de manzana asada y polvo de pistachos

Tartar de atún con encurtido de verduras y mostaza a la antigua

APERITIVOS CALIENTES

Nuestras patatas bravas

Dados de bacalao confitado con eneldo a la “llauna”

Zamburiñas gratinadas con salsa de marisco y germinados

Croquetas caseras con salsa suave de romesco

Brocheta de langostinos crujientes con mayonesa de wasabi

Platillo de mini albóndigas con sepia y guisantes

Mini hamburguesas de Angus con salsa de boletus y cebolla crujiente

RINCÓN DE ARROCES

Arrossejat con salchichas y sepia

Fideuá con sepia y colitas de langostinos “sin trabajo”

SHOW COOKING ”CALA BON CAPÓ”

(incluido +90 invitados)

Mini brochetas a la brasa hechos al momento con servicio de cocinero, acompañados con sus diferentes salsas:

- Mini brochetas de ternera
- Mini brochetas de pollo
- Mini brochetas de cerdo

Rincones

ARROCES – MARISCOS – QUESOS - JAMÓN

Bufés con suplemento

BUFÉ DE ARROCES

Risotto de boletus, foie y queso parmesano **(2,5€/persona)**

Arroz “pelat” **(2€/persona)**

BUFFÉ CALERO DE MARISCO **(14,5€/persona)**

Mejillones, Almejas, Berberechos, Cañaíllas, Cigalas, Langostinos.

RINCÓN DE QUESOS **(8,5€/persona)**

Selección de quesos artesanos maridados con toppings mermeladas, frutos secos, frutas y variedad de panes.

Idiazábal, Semi, Manchego Curado, Mahón, Queso Azul

RINCÓN DEL JAMÓN

Todos los jamones se cortan al momento durante el aperitivo, incluyen cortador y van acompañados con pan de cristal con tomate.

La duración del corte es de 1h.

Jamón Bodega Gran Reserva / **450 €**

Jamón ibérico de cebo de campo / **700 €**

Jamón ibérico 100% bellota / **850€**

Menú Banquete

CREMAS - ENTRANTE – PRINCIPAL
POSTRE - PASTEL NUPCIAL - BODEGA

CREMAS

Crema fría de almendras con virutas de jamón

Crema fría de tomate y remolacha con tartar de langostinos y picado de verduritas

Crema tibia de espárragos blancos con tartar de calabacín y virutas de salmón marinado

Crema tibia de calabaza con bacalao marinado y cebolla crujiente

ENTRANTES

Canelones de pasta fresca relleno de meloso de ternera con salsa de boletus y brotes verdes

Lomo de corvina a la brasa con salsa suave de colmenillas y crujiente de jamón ibérico

Ensalada de rape confitado con vinagreta de naranja y miel y tartar de manzana

Canelones de pasta fresca rellenos de langostinos y verduritas con salsa de marisco

Suprema de merluza de palangre sobre un pesto de espinacas acompañada de crujiente de puerro y vinagreta de tomate deshidratado

Vieiras a la plancha, “trinxat” de espárragos verdes, crema de escalivados al estilo romesco y falso caviar de aceite
(Suplemento 5,5€/persona)

PLATOS PRINCIPALES

Meloso de ternera en salsa de su asado con ciruelas y cremoso de patata asada

Pato confitado en salsa de ratafía y boletus, sobre un lecho de boniato a la antigua

Pierna de cordero deshuesada cocinada a baja temperatura sobre lecho de patatas especiadas a la provenzal con pimientos del piquillo caramelizados

Carrillera de cerdo Duroc deshuesada con puré de boniato y salsa de ciruelas al vino tinto de l'Empordà

Presa ibérica confitada sobre un timbal de mango salteado con crema de queso azul (Suplemento 2€/persona)

Solomillo de ternera con escalopa de foie a la plancha y salsita suave de trompetas de la muerte (Suplemento 6,5€/persona)

Paletilla de cabrito a baja temperatura con salsa suave de ratafía y patata al horno estilo antiguo (Suplemento 5,5€/persona)

POSTRES

Cóctel margarita: crema ligera de limón, espuma de tequila y rocas de naranja

Frutos rojos con crema de vainilla y helado de chocolate blanco

Piña colada: sopa y dados de piña confitada, espuma de coco y ron

Crema de maracuyá con helado de vainilla y crumble de chocolate

Crema de chocolate blanco y yogurt con helado de mango

PASTELES NUPCIALES

Pirámide de chocolate:

Mousse de chocolate del 64% de chocolate y caramelo bañado con crujiente de chocolate

El Coco:

Mousse de coco con cremoso de limón, corazón de piña y bañado con crujiente de chocolate blanco y almendra

Falso Coulant:

Mousse de chocolate blanco y vainilla con corazón líquido de mango, base de “crumble” de canela y cremoso de chocolate con leche

Lemon Pie:

Tartaleta de masa brisa con cremoso de limón y merengue italiano

AGUAS DE COLORES 150€

Sorprende a tus invitados en la ceremonia con nuestra especial variedad de aguas de sabores mientras esperan vuestra gran entrada nupcial.

FIESTA

Paquete resopón en el baile 6,5€ por invitado adulto

Minibocaditos variados 3,5€/persona

Fondue de chocolate con brochetas de fruta fresca 3,5€/persona

Candy Bar & Donut Bar: 145€

El Hotel Ametlla Mar pone a su disposición proveedores de fotografía, peluquería, maquillaje y animación con una gran relación calidad/precio.

Servicios Incluidos

MENÚ AGUAMARINA

SERVICIOS INCLUIDOS

Gran aperitivo Ametlla Mar con gran variedad de propuestas frías, calientes, de buffet y barra libre

Menú Aguamarina: a elegir un plato de crema, entrante, plato principal, postre y pastel nupcial con figurita de novios, bodega de la casa, cafés y carrito de licores.

Menús especiales para celíacos, alérgicos, intolerantes, veganos y vegetarianos (el menú vegano y vegetariano y halal tiene un suplemento de 5€/persona).

Discoteca privada para el baile sin límite de horario.

Servicio de música DJ durante el aperitivo, el banquete y 2 horas de baile para bodas a partir de 90 adultos.

Wedding Room y desayuno para vuestra noche nupcial.

Descuentos importantes en el alojamiento de vuestros invitados. Consultad tarifas especiales para bodas en temporada baja.

Servicio de Wedding Planner incluida. Asesoramiento, diseño y planificación del evento. Coordinación y protocolo de la organización de la ceremonia y el banquete. Atención permanente a los novios y familiares.

Degustación del menú para decidir los platos definitivos: bodas hasta 80 adultos incluyen 2 personas gratuitas, de 81 a 100 invitados incluyen 4 personas gratuitas y a partir de 101 adultos incluyen 6 personas gratuitas para la prueba del menú. El precio de la persona no incluida es 65€/persona.

Centros de mesa decorativo para las mesas de los invitados y la nupcial y fundas para las sillas del banquete.

Minutas del banquete con el menú escogido y **listado (seating)** para facilitar la entrada de los invitados al salón. Plano de ubicación de las mesas y del espacio del banquete y lista de invitados por mesa.

Servicios Complementarios

MENÚ AGUAMARINA

CEREMONIA CIVIL 800€

Incluye: Montaje, mesa para el oficiante, sillas de madera blancas, decoración básica, alfombra nupcial y servicio de coordinación y protocolo.

CEREMONIA PLAYA 800€

Permiso de costas a cargo del cliente: 400€

Incluye: Montaje, mesa para el oficiante, sillas de madera blancas, decoración, alfombra nupcial y servicio de coordinación y protocolo.

SERVICIO DE DJ 550€

Incluye Ceremonia civil, Aperitivo y Banquete (5h).

Discoteca: 190€/hora.

BARRA LIBRE 2HS. 16€ /persona

A partir de la 3a hora de baile son de 7,5€ por persona/hora.

Es obligatoria una facturación mínima de 300 €.

BARRA LIBRE PREMIUM 2HS. 525€

Ginebras premium y coctelería exclusiva de mojitos, caipiriñas y cócteles sin alcohol.

MENÚS INFANTILES

Menú infantil (de 2 a 10 años): 40 €

Menú XL (de 10 a 17 años): 60 €

Menú Teenager: 105€

MENÚS TÉCNICOS

· Para profesionales como músicos y fotógrafos. Se servirá el mismo menú que a los invitados al **50 % del menú adulto** (bebidas alcohólicas no disponibles).

SERVICIO DE ATENCIÓN INFANTIL O CANGUROS 200€

Para niños a partir de 3 años. Incluye un monitor cada diez niños durante el aperitivo y el banquete, y la utilización del Mini Club, espacio lúdico del Hotel, y del material de ocio. Incluye la comida del monitor.

APERITIVO JARDIN FRENTE EL MAR 300€

Sujeto a condiciones.

Precio y Condiciones

MENÚ AGUAMARINA

Precios por persona

De marzo al 15 de mayo y del 14 de octubre al 01 de noviembre:

118€ (+IVA)

Del 16 de mayo al 13 de octubre:

123€ (+IVA)

Los precios y condiciones de estos menús serán aplicables a las bodas de mínimo 40 comensales adultos y son vigentes únicamente durante 2026.

CONDICIONES GENERALES

Para la confirmación en firme de la reserva será necesaria una paga y señal de 1.200€.

No hay compromiso de reserva de la fecha escogida si no se ha efectuado este pago. En caso de anulación de la reserva no se devolverá el importe de la paga y señal.

Para el resto de los pagos:

25% del importe total una semana antes de la prueba de menú

50% del importe total 45 días antes del enlace

Una semana antes se abonará la diferencia restante

El mínimo de ocupación por habitación será de 2 personas. Las habitaciones individuales tendrán un suplemento de 25€.

No está incluida la tasa turística de 1,32€ por persona y noche para adultos mayores de 17 años, que se pagará a parte (Ley 12/2021, del 18 de mayo).

El tiempo máximo para la confirmación del número de comensales será de 10 días antes del enlace. Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos para realizar los servicios y la facturación.

El Hotel Ametlla Mar se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los menús o aperitivos propuestos en función de las oscilaciones del mercado.

El Hotel Ametlla Mar está a vuestra disposición para cualquier sugerencia o servicio complementario que se desee realizar.

OBSERVACIONES

MENÚ AGUAMARINA

Aguamarina

RV Hotels AMETLLA MAR ★★★★

GRUP ROSA DELS VENTS

977 457 752 · 680 832 316

hotelametllamar@bodasrv.com

@bodasrv

Bodas Hotel Ametlla Mar

www.bodasametllamar.com
www.bodasrv.com