Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

Un espacio para lo *especial*

DOSSIER DE BODAS 2020

BODAS FORMATO BANQUETE

MENU ESPECIAL

Llevatelo Puesto

Aperitivos selección del Chef

Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
Mini Grofre Salado de Tomate con Sardina Ahumada y Caviar de Trucha
Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca
Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún
Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano
Ensaladilla de Gambas al ajillo

Arroz Meloso de Carrillera Ibérica, Trigueros y Queso Viejo
"Gua Bao" de Pringá del Puchero
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente
Cartuchito de Pescaito Frito Choco y Adobito
Gyozas de Pollo Marinado

Primer Plato

Arroz Meloso "Del pescador", *Intenso Sabor Marinero con Rape y Langostinos*
o
Crema de Cachelos, *Pulpo, Pimentón y Rabanitos*

Segundo Plato

Carrillera Ibérica, *Tatín de Patata, Cremoso de Manteca Colorá y Espárragos Salteado*

Postre

Chocogalleta, *Auténtica Tarta de Galleta María, Cemoso de Chocolate Fondane y Flan de Vainilla de Tahití*
Café e Infusiones
Cava

Bodega

Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral

Precio por Persona: 85,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:

DJ 3 HORAS
3 HORAS DE BARRA LIBRE
DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC
MINUTAS (Porta Menú)

***Oferta válida para bodas de más de 120 comensales**

MENÚ
EL CANO

Aperitivos selección del Chef
Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
Mini Grofre Salado de Tomate con Sardina Ahumada y Caviar de Trucha
Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca
Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún
Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano
Ensaladilla de Gambas al ajillo

Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape
Burrito de Carrillera Ibérica y Queso Viejo
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente
Cartuchito de Pescaito Frito Choco y Adobito
Gyozas de Pollo Marinado

Primer Plato
Milhojas de Foie Grass, *Queso de Cabra Payoya y Manzana, Acompañado de Confitura de Naranja Cadenera y Germinados*
o
Suave Salmorejo, *Crumble de Jabugo, Caviar de AOVE y Huevo de Codorniz*

Segundo Plato
Bacalao, *Tallarines de Calamares y Vinagreta de Tomate y Albahaca*
o
Presa Ibérica a Baja Temperatura, *Mini Patatitas, Tirabeques y Salsa de Palo Cortado*

Postre
Fresón de Huelva, *Cremoso de Fresas y Frambuesa con Brownie, Mouse de Vainilla y Amapola*
o
Ferrero, *Cremoso de Avellana y Almendra, Núcleo de Paillettes y Crema de Cainilla*
Café e Infusiones
Cava

Bodega
Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral

Precio por Persona: 68,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:
DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC
MINUTAS (Porta Menú)

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

MENU
MAGALLANES

Aperitivos selección del Chef
Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
Mini Grofre Salado de Tomate con Sardina Ahumada y Caviar de Trucha
Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca
Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún
Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano
Ensaladilla de Gambas al ajillo

Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape
Burrito de Carrillera Ibérica y Queso Viejo
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente
Cartuchito de Pescaito Frito Choco y Adobito
Gyozas de Pollo Marinado

Primer Plato
Ensalada del Chef, *Presa Ibérica Teriyaki, Escarola y Manzana*
O
Porra Antequerana, *Ragout de Langostinos, Ventresca de Atún y Chips de Patata*

Segundo Plato
Corvina, *Marinera de Mariscos, Cremoso de Apio bola y Clorofila de Hierbas*
O
Solomillo Ibérico Crujiente, *Pastel de Verduras y Chutney de Mango*

Postre
Griego, *Esfera Gelificada de Yogurt y Frambuesa, Namelake de Chocolate Blanco con Crujiente de Crispis y Base de Galleta Crujiente*
O
Crujiente de Frambuesa, *Bizcocho y Ganache de Cacao, Compota de Frambuesa y Virutas de Pistacho*
Café e Infusiones
Cava

Bodega
Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral
Precio por Persona: 71,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:
DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC
MINUTAS (Porta Menú)

MENU
NAO VICTORIA

Aperitivos selección del Chef
Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
Mini Grofre Salado de Tomate con Sardina Ahumada y Caviar de Trucha
Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca
Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún
Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano
Ensaladilla de Gambas al ajillo

Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape
Burrito de Carrillera Ibérica y Queso Viejo
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente
Cartuchito de Pescaito Frito Choco y Adobito
Gyozas de Pollo Marinado

Primer Plato
Ajoblanco de Cacahuetes, *Tataki de Vieiras, Granizado de Uvas y Acelga Roja*
O
Ensalada de Dados de Salmón Marinado, *Crema de Lima, Trigueros y Vinagreta de Wasabi*

Segundo Plato
Dorada, *Verduritas Témpura, Puré de Patata Negra y Salsa de Palo Cortado*
O
Pluma ibérica, *Rellena de Foie y Boletus con Graten de Calabaza y Ajo Negro*

Postre
Cielo de Vainilla, *Tocino Sevillano, Crema de Vainilla, Baño de Cramelo y Ondas de Nata*
O
Saturno, *Sablé Breton de Vainilla, Mousse de Chocolat, Frutos Rojos y Anillo de Oro*
Café e Infusiones
Cava

Bodega
Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral
Precio por Persona: 75,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:
DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC
MINUTAS (Porta Menú)

MENU
CARABELA BOA ESPERANÇA

Aperitivos selección del Chef
Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
Mini Grofre Salado de Tomate con Sardina Ahumada y Caviar de Trucha
Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca
Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún
Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano
Ensaladilla de Gambas al ajillo

Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape
Burrito de Carrillera Ibérica y Queso Viejo
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente
Cartuchito de Pescaito Frito Choco y Adobito
Gyozas de Pollo Marinado

Primer Plato
Arroz Meloso de Gambón, *Clásico con Chipirones y Bacalao*
O
Salmorejo de Remolacha, *Tartar de Atún, Algas y Yema Curada*

Segundo Plato
Robaballo, *Crema de Cloriflor y Mini Ensalada Trufada de Brotes*
O
Costillar de Ternera Angus, *Cocinado a Baja Temperatura, Acompañado de Quinoa y Compota de Calabaza*

Postre
Geometría de Queso, *Combinación de quesos con base de galleta crujiente y terminada con esfera de chocolate con interior cremoso de frambuesa*
O
Tres Chocolates, *Bizcocho Brownie con Aroma de Naranja y Combinación de Cremosos de Chocolates (blanco 28%, leche 38% y negro 51%)*
Café e Infusiones
Cava

Bodega
Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral
Precio por Persona: 85,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:
DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC
MINUTAS (Porta Menú)

BODAS FORMATO COCTEL

MENU A

Buffet de Quesos
Tabla Selección del Chef Boffard, Torta del Casar, Cabra al Romero, Gouda (pesto y chilli) y Parmesano Reggiano

Coctel
Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Mini Grofre Salado de Tomate con Sardina Ahumada y Caviar de Trucha
Snack de Steak Tartar, Ponzu y Torreznos
Blini de Graten de Ave, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
Patitas Rellenas de Tartar de Pulpo a la Gallega
Salmorejo de Remolacha Mojama de Atún y Chips de Plátano
Ensaladilla de Gambas al ajillo
Burguer Ibérica Secreto Ibérico de Bellota, Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada
Quesadilla de Pato, Idiazábal y Ajo Negro
"Gua Bao" de Pringá del Puchero
Gambón y sus andares
Bacalao al Carbón con Salsa de Ostras
Tiras de Choco de Huelva
Adobito Sevillano
Cazuelitas de Mini Balacao Dourado Huevos Revueltos con Lascas de Bacalao y Cebolleta

Buffet de Arroces
Risotto de Boletus y Foie
Arroz Meloso de Carrillera Ibérica, Trigueros y Queso Viejo

Postres
Bocados dulces

Bodega
Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral
Precio por Persona: 63,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:

DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC

MENU B

Buffet de Quesos
Tabla Selección del Chef Boffard, Torta del Casar, Cabra al Romero, Gouda (pesto y chilli) y Parmesano Reggiano

SUSHI BAR Selección de Nigiris, Maki y Futomaki
Nigiri Langostino, Nigiri Corvina, Maki Salmón, Maki Pez Mantequilla con cebolleta, Futomaki Salmón Cremoso y Futomaki Vegetal

Coctel
Jamón Ibérico de Bellota
Caña Ibérica de Bellota
Cornetto de Foie Grass, Avellanas y Trufa
Macaron de Torta del Casar y Pistachos
Tosta de Boquerón en Vinagre con Gelatina de Tomate y Aceite de Arbequina
Pincho de Salmón Marinado y Aceite de Albahaca
Patatinas Aliño Andaluz con Ventresca de Atún
Porra Antequerana Ventresca de Atún y Patatas Chips
Ensaladilla de Gambones y Pulpo
Burrito de Carrillera Ibérica y Queso Viejo
Pita de Cola de Toro y Foie Grass
Burguer Ternera 100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente
Bravas a Nuestra Manera
Cazuelitas de Mini Balacao Dourado Huevos Revueltos con Lascas de Bacalao y Cebolleta
Crispy Pollo con Salsa Barbacoa Japonesa
Tiras de Choco de Huelva
Adobito Sevillano
Prueba de Croquetas Del Puchero, Cola de Toro y Queso de Cabra con Verduras Asadas

Buffe de Arroces
Risotto de Presa Ibérica y Verduras de Temporada
Arroz Meloso "Del pescador" Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape

Postre
Bocados dulces

Bodega
Tinto: Cerro Añón Crianza D.O. Rioja
Blanco: Dolores Arjona D.O. Condado de Huelva
Manzanilla, Olorosos, Cerveza con / sin Alcohol
Refrescos / Zumos / Agua Mineral
Precio por Persona: 70,00€ IVA Incl.

INCLUIDO:

DECORACION FLORAL CENTROS DE MESA BASIC
MESA DE FRUTOS SECOS Y CHUCHERIAS BASIC
SITTING BASIC

COMPLEMENTA TU MENÚ CON MÁS IDEAS

SET DE JAMÓN IBÉRICO

Sánchez Romero Carvajal 100% Bellota + Cortador: **500,00€**
Pieza de 7,50 kg a 8kg

5J 100% Bellota + Cortador: **650,00€**
Pieza de 7,50 kg a 8kg

CORNERS & BUFFET

Precios por persona IVA Incl.

Quesos, A elegir 1. Acompañados de panes, tostas y confituras caseras

Tabla de Quesos Nacionales: *Idiazábal, Boffard, Cabra (romero y pimentón), Cabrales y Torta del Casar*	6,00 €
Tabla de Quesos Internacionales: *Gouda (pesto y chilli), Parmesano Reggiano, Gorgonzola, Cheddar y Emmental*	5,00 €
Tabla de Quesos Selección del Chef: *Boffard, Torta del Casar, Cabra al Romero, Gouda (pesto y chilli) y Parmesano Reggiano*	6,00 €

Sushi Bar, Selección de Nigiris, Maki y Futomaki

Nigiri de Langostino, Nigiri de Corvina, Maki de Salmón, Maki de Pez Mantequilla con cebolleta, Futomaki de Salmón Cremoso y Futomaki Vegetal	7,00 €

La Croquetería

Del Puchero, Cola de Toro, Queso de Cabra con Verduras Asadas, Boletus y Jamón Ibérico	5,00 €

Fritos Sevillanos en Cucuruchos

Adobito Sevillano, Tiras de Choco y Tortillita de Camarones	5,00 €

Tex Mex

Nachos con Salsas (Guacamole , Cheddar y Agria), Quesadilla de Pollo Asado y Tacos de Ternera	6,50 €

Arroces & Fideuas, A elegir 3 variedades

Fideua A banda, *Clásico con Chipirones, Rape y Langostinos*	2,00 €
Fideua Negra, *Chopitos y Langostinos*	2,80 €
Arroz Seco de La Huerta, *Selección del Chef de Verduras y Hortalizas de Temporada*	1,30 €
Arroz Seco A banda, *Clásico con Chipirones, Rape y Langostinos*	3,80 €
Arroz Seco Negro, *Chopitos y Langostinos*	2,90 €
Arroz Meloso de Carrillera Ibérica, Trigueros y Queso Viejo	3,20 €
Arroz Meloso de Rabo de Toro, Brotes Vegetales y Ajetes	2,00 €
Risotto de Boletus y Foie	3,50 €
Risotto de Presa Ibérica y Verduras de Temporada	2,10 €

BBQ, a elegir 3. Acompañada de Patatitas Asadas y Brochetas de Verduras

Burguer Campera, *Pollo de Corral, Crema de Queso Manchego y Crumble Ibérico*	2,00 €
Burguer Ibérica, *Secreto Ibérico de Bellota, Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada*	3,00 €
Burguer Ternera, *100% Ternera Retinta, Cheddar Líquido y Cebolleta Crujiente*	2,50 €
Costillar Ibérico a la Barbacoa	2,50 €
Chorizo Criollo	2,00 €
Longanizas	1,50 €
Chistorra	1,50 €
Morcilla de Cebolla	1,50 €
Solomillo Ibérico	2,50 €
Secreto Ibérico	1,50 €
Presa Ibérica	3,50 €
Lomo bajo de Vaca	3,50 €
Solomillo de Vaca	5,50 €
Calamar Braseado	3,50 €
Gambones a la Sal	3,00 €

Aliños & Ensaladitas, A elegir 3

Ensaladilla de Gambas al Ajillo	1,00 €
Ensaladilla de Gambones y Pulpo	1,20 €
Ensaladilla de Rape Asado y Mojama de Atún	1,20 €
Salpicon de Rape, Langostinos y Mejillones	2,50 €
Patatinas con Aliño Andaluz y Caballa	1,20 €
Patatinas *Alioli*	1,20 €
Pimientos Asados a Leña con Melva Canutera	2,25 €
Ensalada Capresse, *Tomates Cherrys, Perlas de Mozzarella y Albahaca con Ventresca de Atún*	2,25 €
Ensalada de Espinacas Baby, *Queso de Cabra Caramelizado y Vinagreta de Piñones*	2,50 €
Ensalada del César, *Popcorn de Pollo, Rúcula y Parmesano Reggiano*	1,50 €

Sopas y Cremas Frías, a elegir 3

Gazpacho Sevillano con Caviar de AOVE	1,00 €
Salmorejo Cordobés, *Crumble Ibérico y Huevos de Codorniz*	1,10 €
Porra Antequerana, *Ventresca de Atún y Patatas Chips*	2,00 €
Salmorejo de Remolacha, *Mojama y Chips de Plátano*	2,30 €
Ajoblanco de Cacahuetes, *Atún Marinado y Caviar de AOVE*	1,10 €
Ajoblanco Malagueño *Uvas aromatizadas y gelee de PX*	1,60 €
Melón &Yerbabuena	1,00 €

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS

BARRA LIBRE:

Precios por persona IVA Incl.

1 Hora de Barra Libre: 8,00€
2 Horas de Barra Libre: 12,00€
3 Horas de Barra Libre: 15,00€
Horas extras de Barra libre: 4,00 € Por Comensal en Salón con un mínimo de facturación de 500,00€ IVA Incl.

RECENAS

Precios por persona IVA Incl.

Dulce: *Crepes de Chocolate, Mini Donuts (Glaseado y Chocolate), Piononos de graná y Mini Brownies de Nueces*	5,00 €
Tex mex: *Nachos con Salsas (guacamole y cheddar), Costillas BBQ, Burguer de Ternera y Quesadillas de Pollo Asado*	6,00 €
Muelle21: *Molletitos de Pringá, Mini Serranitos, Pita de Jamón Cocido con Queso Emmental y Pastelería de Nuestro Obrador*	7,00 €

SERVICIOS ADICIONALES

CEREMONIA CIVIL

Ceremonia civil personalizada: …….480,00€

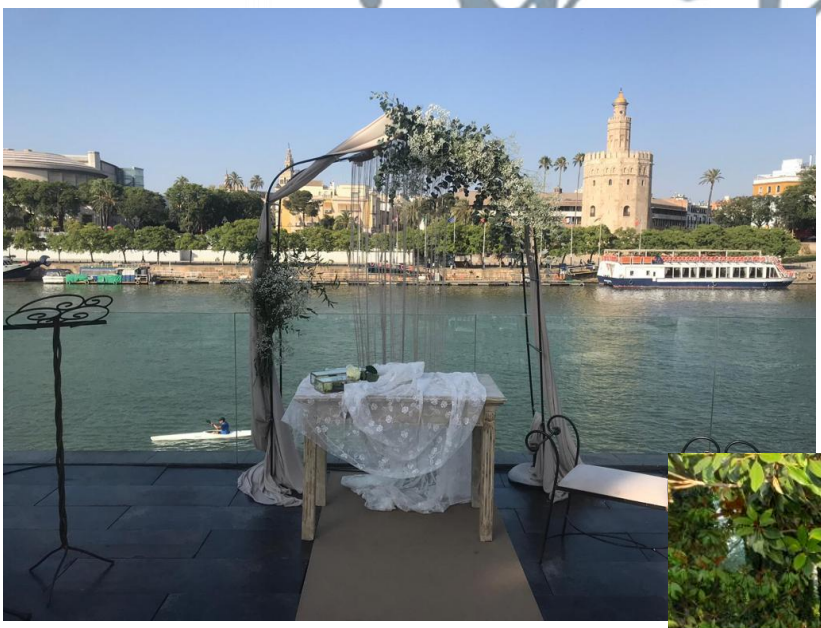
Incluye:

Decoración floral personalizada
Mobiliario (diferentes opciones)
Arco (diferentes opciones)
Atril (diferentes opciones)
Banqueta (diferentes opciones)
Alfombra (diferentes opciones)
Mesa de Aguas personalizada
Rincón de decoración para Arroz y Pétalos.

Ceremonia Civil Personalizada + Sonido:….800,00€

Incluye:

Decoración floral personalizada
Mobiliario (diferentes opciones)
Arco (diferentes opciones)
Atril (diferentes opciones)
Banqueta (diferentes opciones)
Alfombra (diferentes opciones)
Mesa de Aguas personalizada
Rincón de decoración para Arroz y Pétalos.
Sonido y técnico de sonido.



MESAS CANDY DELUXE

Mesa Candy Deluxe personalizada:……..290,00€

SITTING

Sitting Deluxe personalizado: ……200,00€

RESTAURANTE & EVENTOS

Muelle 21
RESTAURANTE & EVENTOS