

*Miguel Estepa*

*Wine of the Month*  
This wine is a blend of the best of the region, with a focus on the traditional varieties of the area. It is a wine that is both elegant and powerful, with a long and complex finish.

*Wine of the Month*  
This wine is a blend of the best of the region, with a focus on the traditional varieties of the area. It is a wine that is both elegant and powerful, with a long and complex finish.

*Wine of the Month*  
This wine is a blend of the best of the region, with a focus on the traditional varieties of the area. It is a wine that is both elegant and powerful, with a long and complex finish.

*Wine of the Month*  
This wine is a blend of the best of the region, with a focus on the traditional varieties of the area. It is a wine that is both elegant and powerful, with a long and complex finish.

DALUA

D1

# *MENÚS*



# 1 Menú



## *CÓCTEL DE BIENVENIDA*

Ravioli de queso con chispas de miel

Mini burrito

Cartucho de calamares

Piruleta de langostino romesco

Saquito de marisco

## *SHOWCOOKING*

Tostadita de sobrasada con huevo de codorniz

Mini burger con mostaza de Dijon

## *EN MESA*

### *Primer Plato:*

---

Milhojas de foie con manzana caramelizada y mermelada de violetas

### *Segundo Plato:*

---

Carrillera de ternera en su jugo con 8 horas de cocción, crema de patatas y cebollino

### *Postre de autor:*

---

Tarta San Marcos de nata, trufa y yema tostada

Cafés y Moscatel Ponte Vecchio

## *Bodega*

---

Amezqueta tinto crianza D.O Rioja Vino blanco  
Monasterio de Palazuelos Rueda Verdejo

*Precio: 72€*

# 2 Menú



## *CÓCTEL DE BIENVENIDA*

Ravioli de queso con chispas de miel

Mini burrito de pollo

Cartucho de calamares

Copita patata trufada con huevo a 65º y setas

## *SHOWCOOKING*

Miniburger con mostaza de Dijon

Piruleta de secreto ibérico

## *EN MESA*

### *Primer Plato:*

---

Milhojas de foie con manzana caramelizada y mermelada de violetas

### *Segundo Plato:*

---

Solomillo de ternera con timbal de patatas y verduras de temporada

### *Postre de Autor:*

---

Especial tres chocolates en textura crema, esponjosa y abizcochada

Cafés y Moscatel

## *Bodega*

---

Amezqueta tinto crianza D.O Rioja Vino blanco  
Monasterio de Palazuelos Rueda Verdejo

*Precio: 73,5€*

# 3 Menú



## ***CÓCTEL DE BIENVENIDA***

Ravioli de queso con chispas de miel

Mini burrito

Piruleta de dátil y bacon

Sopa fría de cerezas con queso de cabra y ventresca  
al aroma de albahaca

## ***SHOWCOOKING***

Tataki de atún rojo

Miniburger con mostaza de Dijon

## ***EN MESA***

---

Lomo de bacalao con salsa de tomates  
y cebollas dulces asados en casa y alioli gratinado

## ***Primer Plato:***

---

Solomillo de ternera con timbal de patata confitada y verduritas  
de temporada

## ***Postre de Autor:***

---

Milhojas de crema natural con vainilla de Madagascar

Cafés y Moscatel

## ***Bodega***

---

Amezqueta tinto crianza D.O Rioja Vino blanco  
Monasterio de Palazuelos Rueda Verdejo

***Precio:82€***

# *Otras opciones para personalizar el cóctel:*



Zamburiña

Ollita de cochinillo con dulce de tomate  
Coca de secreto con Gorgonzola Marinera

Ollita de relleno

Ceviche de langostino

Presa ibérica

Cucharita de atún  
rojo

Tataki de ibérico con tartufo

Sopa fría de cereza con ventresca y queso de cabra

Pulpo

Brocheta de secreto ibérico

Cucharita de tartar de salmón



# *Menús Especiales*



## *CELIACO*

---

Hummus remolacha  
Calamar plancha  
Ensalada de quinoa  
Cartucho de patatas bravas  
Guacamole  
Piruleta de secreto

## *En Mesa*

---

Bacalao  
Carrillera  
Solomillo

## *Postre:*

---

Tiramisú

## *VEGANO-VEGETARIANO*

Hummus remolacha Salmorejo de cereza

Ensalada de quinoa

Cartucho de bravas

Brocheta de cherry con mozzarella

Guacamole

### *En Mesa*

---

Hojaldre de verduras

Lasaña de verduras

Torre de berenjena

### *Postre:*

---

Milhojas de crema natural con vainilla de Madagascar

# Menú Infantil



## *Aperitivos a centro de mesa:*

---

Patatas  
Olivas  
Croquetas  
Nuggets de pollo

## *Primer Plato:*

---

A elegir entre: Hamburguesa, San Jacobo, Pasta

## *Postre:*

---

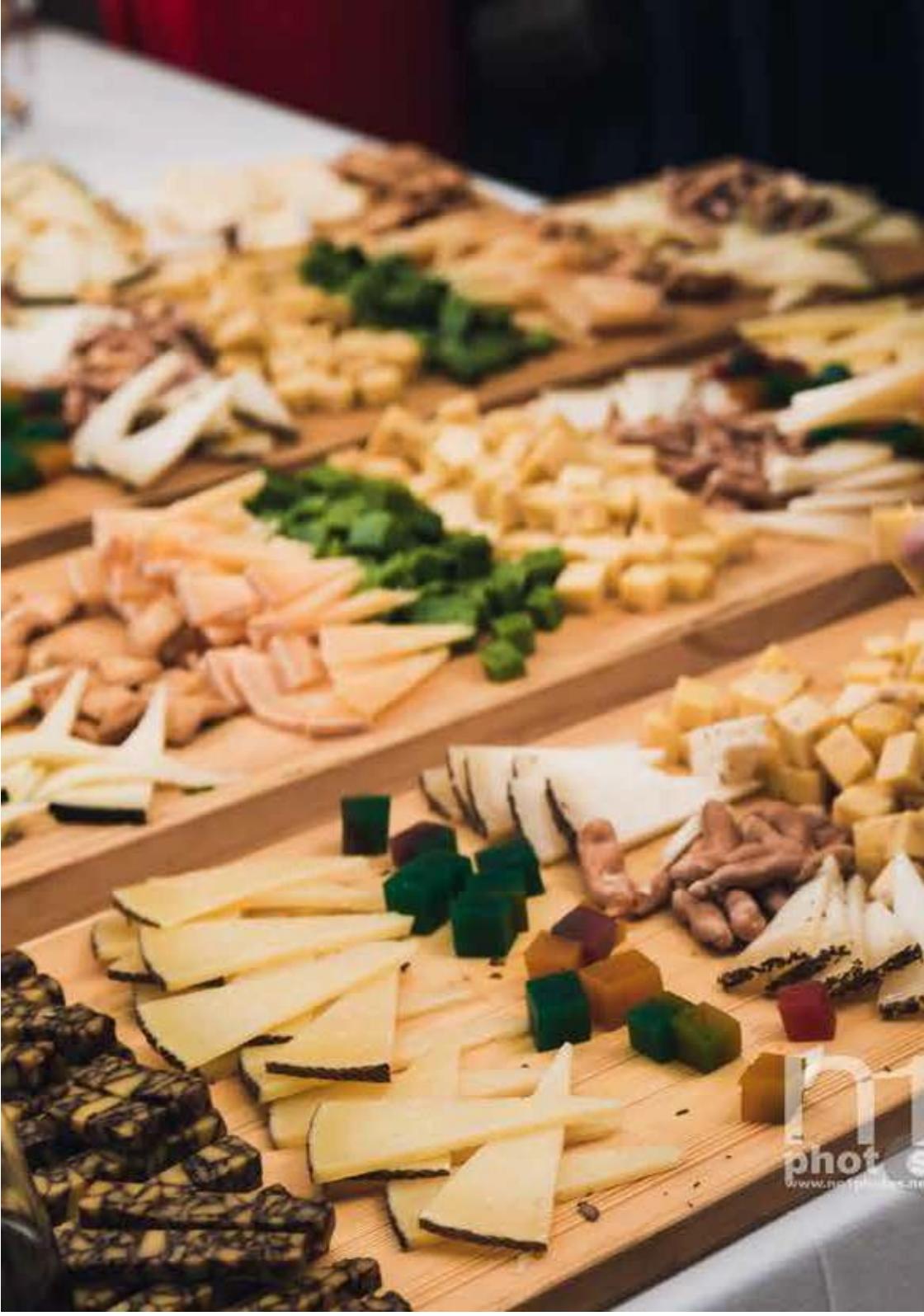
Chocolate y Nata

## *Bebidas:*

---

Todo tipo de refrescos y agua mineral

Precio menú infantil 30€



## *ESPACIOS*



- Jamón ibérico cortado en directo con pan tostado y tomate natural 450€
- Mesa de quesos del mundo desde 350€
- Mesa salazones 450€
- Mesa de sushi 2,5€ por unidad
- Marineras 2,5€ unidad
- Ostras s/mercado
- Resopón 270€
- Candy bar 180€

## *Todos nuestros menús incluyen*



- Mesa nupcial madera
- Copa color tallada
- Bajo plato ratán
- Mantelería blanca
- Mesas redondas para 10-12pax
- Silla Tiffany dorada
- Vajilla y cubertería
- Centro de mesa decorativo
- Servicio de camareros y cocineros (menos de 100 pax suplemento 300€)
- Minuta y Seating
- Mesas de cocktail altas
- Limpieza baños durante el evento
- Love suite
- Carpa 300m2 ampliable a 400m2
- Decoración y montaje de ceremonia (no incluida la decoración personal)





## *Qué más te podemos ofrecer el día de tú boda:*



- Love luminoso
- Servicio de protocolo:

Para vuestra total despreocupación y tranquilidad os ofrecemos un servicio que incluye:

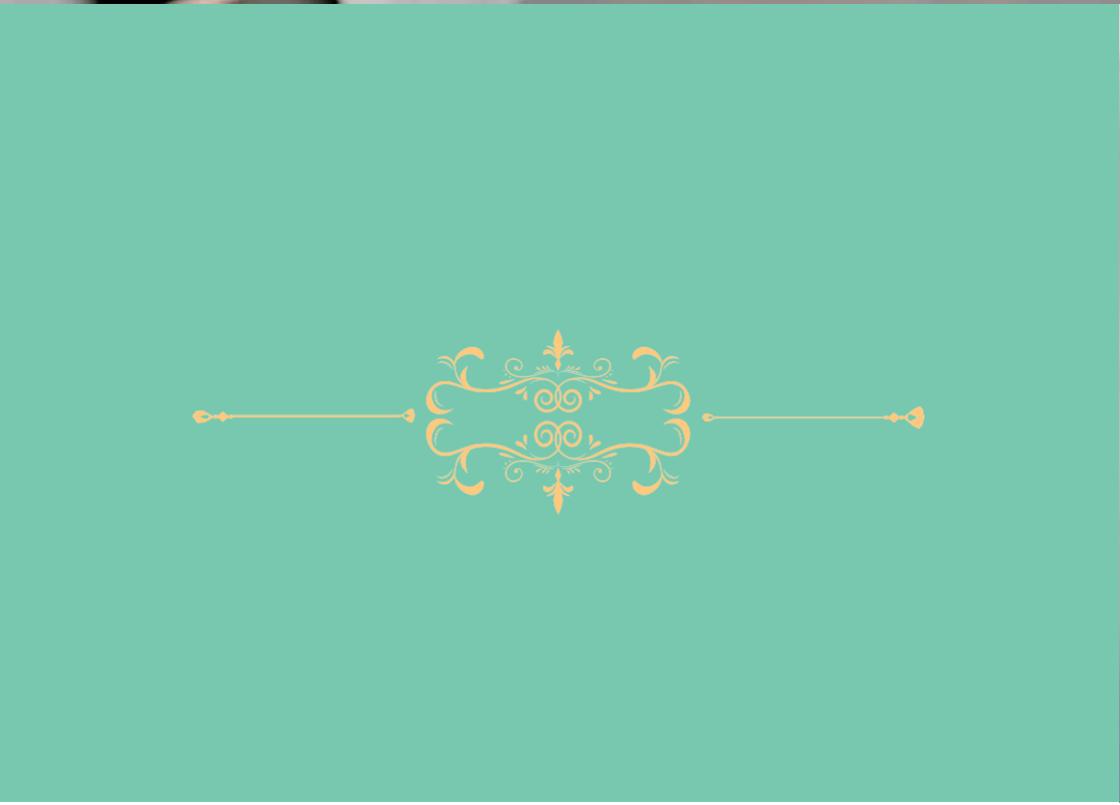
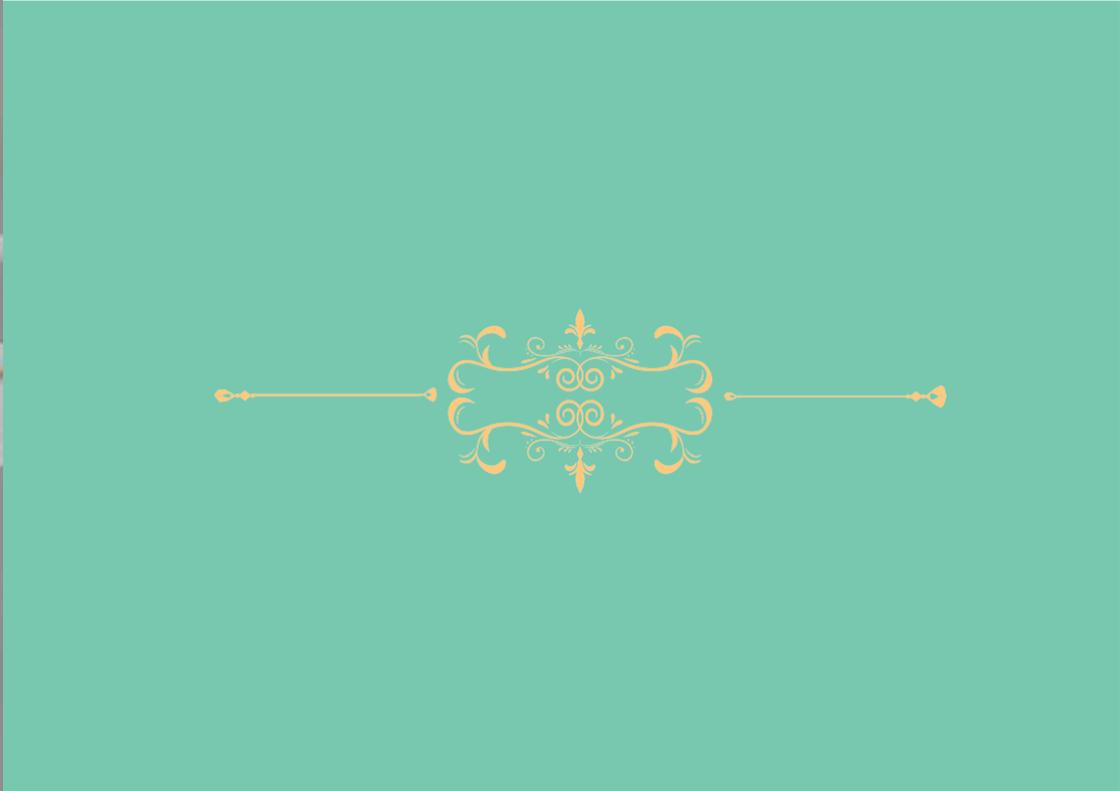
- Control de proveedores
- Recepción de invitados
- Coordinación de ceremonia (ceremoniante, música, novios)
- Coordinación de momentos especiales, regalos en mesa, marcasitos, montaje candy bar etc.

## *Servicios no incluidos en el precio:*

- Barra libre 3 horas 16,5€ por comensal adulto.
- Horas Extras barra libre 5 € hora invitado adulto
- Alquiler de finca 19€ invitado adulto mínimo 3000€
- Alquiler hospedaje 475€
- Dj 475€
- Sgae 120€
- Calefacción 120€
- Pantalla y proyector 70€
- Fotomatón 350€ (2 horas )
- Servicio de wedding 500 €

- 
- Todos los precios son sin IVA.









# DALUA



*Personalizamos al máximo vuestra boda para que vuestro gran día sea inolvidable*

*Dalua Catering....tu boda perfecta!*

*Carlos Perez 636 9519 25 [info@lacampaneta.com](mailto:info@lacampaneta.com)*

*[www.a-dalua.com](http://www.a-dalua.com)*