

Montoro
CATERING & EVENTS

***“Enciende un sueño y
déjalo arder en ti”***



NUESTRA GASTRONOMÍA 2022



***“Los sueños
son sumamente
importantes.
Nada se hace
sin que antes se
imagine”***

GEORGE LUCAS

La filosofía de Grupo Montoro está mecida por el Mediterráneo e impregnada de tradición, de recetas milenarias, de productos frescos de temporada y de proximidad.

Hemos diseñado esta propuesta a fuego lento, con mucho cariño y detalle para hacer que el día de vuestro enlace sea único e irrepetible.

Más allá de lo que vais a encontrar en estas páginas, nuestro reto es dar una respuesta personalizada a cada celebración, a cada momento, a cada idea...

Todo lo que imaginéis podemos hacerlo realidad.

EL CÓCTEL



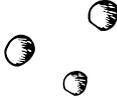
*Comenzamos
con una
selección de
pequeños
bocados
deliciosos y
divertidos*

SNACKS

Abrimos boca con un toque crujiente. Los incluimos en todos los menús:

- Chip de tapioca con polvo de pulpo seco
- Raíces crujientes con palomitas al curry
- Cacahuets garrapiñados picantes





Esta es nuestra selección de platos en miniatura para dar la bienvenida a vuestros invitados:



LOS APERITIVOS FRÍOS



Smothy - mojito de frutos rojos

Granizado de moras, arándanos y frambuesas con un refrescante toque de hierbabuena. Perfecto para comenzar e ir despertando los sentidos.

Airbags de jamón ibérico

Pequeños globos de pan crujiente envueltos en jamón ibérico, servidos en nuestra divertida pata de jamón marca de la casa. Así de simple, así de bueno.

Bocado de escalivada con capellán

Selección de verduras asadas a la brasa, delicadamente cortadas y combinadas con capellán a la llama. Un recuerdo a "la Terreta".

Tarta de mousse ahumada de anguila, foie micuit y manzana caramelizada

Un bocado impecable. Bizcocho de rúcula, mousse de anguila, láminas de hígado de pato macerado en Oporto y especias y manzana caramelizada.

Choux de salmón con caramelo de anguila

Deliciosos profiteroles rellenos de mousse de salmón ahumado, untados con una pincelada de caramelo de anguila. Una explosión de emociones.

Gazpacho verde con caña de lomo ibérico y regañá

¡Qué comience el espectáculo! Gazpacho fresquísimo de verduras verdes, casi granizado al momento para darle su punto perfecto de temperatura. Lo acompañamos con tiras de caña de lomo. Nuestra versión del salmorejo.

Grissini de cangrejo real

La delicadeza del cangrejo real servido sobre una crema de aguacate tostado, maíz crujiente, huevas de trucha y mantequilla de bacon. Aderezado con un toque de aceite de sésamo. Un aperitivo insuperable.

Corte de nori y ensaladilla de ahumados

Nuestra clásica ensaladilla de ahumados envueltos por láminas crujientes de nori. Texturas y matices deliciosamente combinados entre sí.

Ventresca de atún sobre croissant tostado

Ventresca de atún a la llama, tomate asado y emulsión de ostra sobre una tosta de croissant recién horneado. Un bocado muy marinero.

Sándwich de steak tartar de ternera y patata deshidratada

Crujientes láminas de patata, ternera picadita a cuchillo y aderezada tradicionalmente con tártara de remolacha y cebollino. Colores, sabores... Un bocado perfecto.

LOS APERITIVOS CALIENTES



Tempura de pétalos de rosa y agua de azahar

Siempre sorprenden nuestros pétalos de rosas ecológicas crujientes, aderezadas con un suave y aromático toque de miel de caña y agua de azahar.

Ostra gratinada con salsa holandesa y ponzu

Deliciosas ostras de la costa oeste francesa, con salsa holandesa aromatizada con ponzu gratinada a las brasas.

Brocheta de gamba a la brasa

Gamba roja de la bahía alicantina cocinada a la brasa de carbón de encina, americana de sus propias cabezas con un toque anisado de aceite de eneldo, y con la textura crujiente del pan al estilo japonés.

Croqueta de pollo a l'ast

Nuestras famosas croquetas de pollo ecológico a l'ast. Elaboramos una masa muy cremosa y lo acompañamos con una mayonesa casera de limón tostado. ¡Deliciosas!

Croqueta de jamón ibérico

Una elección de jamón ibérico en versión caliente. Para chuparse los dedos.

Buñuelo de queso Idiazábal con mermelada artesana

Cremosa fritura de queso vasco con un toque ahumado y dulce mermelada de fruta de temporada. Soñarás con ellos.

Buñuelo de brandada de raya con alioli de ajo fermentado

Un clásico de nuestro chef. Unos buñuelos diferentes, servidos de forma diferente. Raya, alioli de ajo fermentado y el punto dulce y cítrico de la mermelada de limón, una combinación muy elegante.

Mollete de papada ibérica con mozzarella y orégano

Típico pan andaluz con papada cocinada a baja temperatura y mozzarella de buffala con orégano. Un bocadillo muy jugoso.

Pato Pekín a la plancha sobre tortitas de maíz

Taco de pato Pekín con encurtidos, salsa de menta-yogurt y chicharrones caseros. Sorprendente fusión asiática y mejicana.

Brioche crujiente de rabo de toro guisado en Sake

¡Nuestro bocado más carnívoro! Delicioso pan crujiente relleno de uno de los mejores guisos de nuestra gastronomía. Auténtico rabo de toro, con un toque de Sake y emulsión de sésamo tostado.





Estaciones

ESTACIONES TEMATIZADAS PARA EL CÓCTEL



01. Estación de jamón ibérico

Lascas de jamón ibérico de bellota cortado en directo por un especialista, acompañado de pan tostado y tomate de Mutxamel recién rallado.

02. Estación de ostras francesas

Espectacular puesta en escena. Ostras abiertas al momento por nuestros Oyster men.

Posibilidad de maridaje con Champagne.

03. Estación de Vermutería

Tradición y placer. Degustación de diferentes vermouths artesanos acompañados de unos mejillones en escabeche de chorizo, "papas" fritas con polvo de orégano y limón y alcachofas salteadas con torreznos y salsa romesco.



Mesas temáticas

MESAS TEMÁTICAS PARA EL CÓCTEL



01. Mesa temática de quesos nacionales e internacionales

Una fiesta para los amantes del queso. Nuestra selección de quesos acompañada de diferentes panes artesanos, mermeladas y membrillo

Selección de quesos: nacionales e internacionales, de diferentes tiempos de curación y tipos de leche según la estación del año



02. Mesa temática de salazones y cocas alicantinas

Sabor Mediterráneo. Una selección de los mejores salazones artesanos de la provincia, acompañado de una variedad de nuestras conocidísimas cocas alicantinas.



03. Mesa temática de embutidos ibéricos, vacuno madurado y embutidos de Pinoso

Embutidos ibéricos de bellota y chacinas de vacuno madurado combinados con los mejores embutidos de la provincia. Panes artesanos recién horneados y aceites de la tierra.

04. Sushi bar

Degustación de un icono de la gastronomía japonesa. Makis, Niguiris, Uramaki, Californian Roll. Acompañados de wasabi, salsa de soja y jengibre.

Nuestras opciones de platos que harán de vuestro evento un día para no olvidar jamás

❧

Sabemos lo cómodo que resulta hacer las cosas a vuestra manera. Es por ello que en esta sección os presentamos todas nuestras opciones por separado, para que podáis combinarlas como mejor consideréis.

En las siguientes páginas encontraréis opciones para elegir como Entrantes, Platos Principales a base de carne o de pescado, Pre-postres y Postres.

Para descubrir la posibilidad de combinarlos y la oferta económica, podéis acceder al apartado siguiente: **Inspiraciones**, en la página 12.



ENTRADAS



ENTRADAS:

- 01.** Ravioli de langostinos, mozzarella con pesto y sopita de salmorejo con piñones tostados y espirulina en polvo.
- 02.** Vichyssoise de pera asada con terrina de cigalas, láminas de hinojo, mochi y polvo de ajo rustido.
- 03.** Tartar de quisquilla, helado de ajo blanco y sopa fría de almendra ahumada con aceite de vainilla y arroz negro suflado.
- 04.** Txangurro de centolla con carpaccio de vieiras y mantequilla de bacon ahumado.

PLATOS PRINCIPALES



PLATOS PRINCIPALES CON CARNE:

- 01.** Solomillo de ternera a la parrilla con espuma de foie, aceite de humo, espárragos, ajos tiernos y alcachofas salteadas.
- 02.** Pierna de cabrito al horno de leña con su jugo, puré de chirivías a la brasa y bouquet de aromáticas.
- 03.** Ave de Bresse confitado en grasa de oca con salsa hoisin, ñoquis de coco y col kale al vapor con anacardos
- 04.** Cochinillo confitado en cardamomo y canela con puré de tupinambur y chalotas al Oporto.



PLATOS PRINCIPALES CON PESCADO:

- 01.** Merluza a 72° 12 minutos con salsa bearnesa y calabaza salteada con estragón y limón.
- 02.** Rodaballo con jugo de moluscos y micro verduras al vapor.
- 03.** Salmón salvaje de Alaska al horno con crema de cuatro quesos, polvo de nori y brócoli crujiente.



PRE-POSTRES Y POSTRES



PRE-POSTRES:

- 01.** Cóctel granizado Gin Fizz
- 02.** Cóctel granizado Margarita de mango



POSTRES:

- 01. Red Velvet:** Bizcocho red velvet con crema suiza de queso, untuoso de vainilla y frambuesas.
- 02. Chocolate:** Tartaleta de pasta sablé de cacao con bizcocho brownie, untuoso de chocolate y mousse de chocolate.
- 03. Dulce flor:** Bizcocho tierno de almendra con mousse de praliné de almendra y naranja, crema de almendra y chocolate blanco con vainilla.
- 04. Coco joven:** Bizcocho de aceite de oliva con espuma de coco y chocolate blanco, galleta cítrica y fruta de la pasión.



***No hay evento
que se precie,
sin su toque
goloso***



MENÚS
INSPIRACIÓN
PABLO
MONTORO



*Os damos
ideas para
que vosotros
solamente
tengáis que
preocuparos
de disfrutar al
máximo*





Inspiración 1



CÓCTEL

4 aperitivos fríos a elegir
3 aperitivos calientes a elegir

PLATOS

1 entrante a elegir
1 carne o 1 pescado a elegir
1 postre a elegir

LOS PETIT-FOUR

Trufas de chocolate y bourbon
Cookies de caramelo
Café y licores
Pan de hogaza, de aceite y de
semillas integral ecológico

Inspiración 2



CÓCTEL

5 aperitivos fríos a elegir
4 Aperitivos calientes a elegir

PLATOS

1 entrante a elegir
1 carne o 1 pescado a elegir
1 postre a elegir

LOS PETIT-FOUR

Trufas de chocolate y bourbon
Cookies de caramelo
Café y licores
Pan de hogaza, de aceite y de
semillas integral ecológico



Inspiración 3



CÓCTEL

5 aperitivos fríos a elegir
5 aperitivos calientes a elegir

PLATOS

1 entrante a elegir
1 carne
1 pescado a elegir
1 postre a elegir

LOS PETIT-FOUR

Trufas de chocolate y bourbon
Cookies de caramelo
Café y licores
Pan de hogaza, de aceite y de
semillas integral ecológico

Inspiración 4



CÓCTEL

6 aperitivos fríos a elegir
6 Aperitivos calientes a elegir

PLATOS

1 entrante a elegir
1 carne a elegir
1 pescado a elegir
1 pre-postre a elegir
1 postre a elegir

LOS PETIT-FOUR

Trufas de chocolate y bourbon
Cookies de caramelo
Café y licores
Pan de hogaza, de aceite y de
semillas integral ecológico

Menú Infantil

ENTRANTES CENTRO MESA

Patatas chips
Jamón ibérico y queso manchego
Croquetas de ave con mayonesa
Fingers de pollo con salsa barbacoa

PRINCIPAL A ELEGIR

Macarrones Boloñesa con queso
Escalope milanesa con patatas fritas
Arroz a Banda
Sólo en bodas de medio día

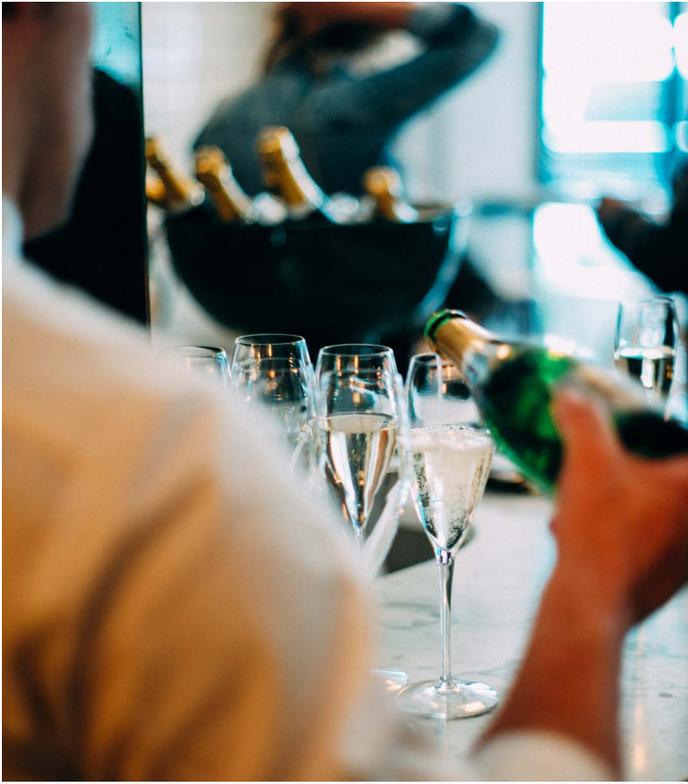
POSTRE

Helado de chocolate y vainilla con galletas

BEBIDA

Agua, refrescos y zumos





LA BODEGA



***Disponemos
de una gran
bodega que
ponemos
a vuestra
disposición
para poder
disfrutar de la
mejor armonía
con el menú
que elijáis***

Esta es la selección de nuestra
sumiller para esta temporada.

Para cóctel y banquete



Agua, refrescos
Cerveza, vermut artesano y fino

VINOS BLANCOS

Finca Emperatriz, Viura D.O.Ca.Rioja

Brezo, Godello D.O.Bierzo

VINOS TINTOS

Tamaral. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero

VINOS ESPUMOSOS

Bohigas Brut Reserva, Xarel-lo,
Macabeo, Parellada, D.O.Cava

BARRA DE AGUAS AROMATIZADAS

Mocktails: Cocktails sin alcohol

Limonada de jengibre y té blanco

Agua de Jamaica: Diseñado
especialmente para bodas civiles.



BARRA DE CERVEZAS ARTESANAS O INTERNACIONALES

Selección de 4 cervezas artesanas

Selección de 4 cervezas
internacionales

ESTACIÓN DE COCTELERÍA PARA EL APERITIVO

Duración de 1 hora

Aperol Spritz, Kir de azahar y Bellini

Para la barra libre



Rones, gin, whisky, vodka, tequila,
Jaggermaster, Baileys, licores con y
sin alcohol de primeras marcas

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM:

Martin Miller, G'Vine, etc.
Consultar marcas disponibles

BARRA DE COCTELERÍA

Mojito, Daikiri, Gimlet, San Francisco
y Piña Colada



EL RINCÓN DULCE



*Lo que
empieza
dulce,
termina dulce*

TARTA NUPCIAL

Opción atrezzo con 1 piso para corte o tarta completa
Opciones a consultar

MESA DULCE

Macarons: Chocolate, pistachos, vainilla y casis.

Cookies: Nueces, doble chocolate, caramelo y gianduja

Sablé de vainilla, Orangets y trufas

BUFFET DE VERANO

Granizados, horchata y fartons



EL RESOPÓN



LE CREPERÍE

Crepes elaborados al momento
reellenos de:

Dulces: Azúcar y mantequilla, Nutella, confitura de frutos rojos

Salados: Jamón york y queso, queso brie y aceite de trufa natural

BUFFET MEDITERRÁNEO

Arroz a banda, arroz de magro y verduras

BARBACOA

Embutidos de Pinoso a la brasa y montaditos de pringá con ricotta

Servicios incluidos



- Disponibilidad de elección entre diferentes modelos de mobiliario y mantelerías
 - Disponibilidad de elección entre diferentes, vajillas y cuberterías
 - Opción a elegir mesas rectangulares o redondas para mantelar o en madera
 - Coordinación del evento por parte de nuestra organizadora. Asesoramiento y planificación de la boda
 - Minutas individuales con nuestra imagen corporativa
 - Seating plan básico
 - Adaptación de menú a posibles alergias
 - Prueba degustación del menú para 6 comensales a partir de 150 invitados
 - Prueba degustación del menú para 2 comensales a partir de 100 invitados
-

Servicios extras



Creamos momentos mágicos.

Os ofrecemos un gran abanico de opciones para que vuestra boda sea perfecta.

Colaboramos con los mejores profesionales para crear un ambiente único y memorable.

- Tarta nupcial
- DJ y equipo de música
- Iluminación del espacio
- Precio del alquiler de la finca
- Carpa en caso necesario
- Servicio de limpieza de WC

No dudéis en transmitirnos cada detalle que hayáis imaginado y lo haremos realidad.

Mintzer

CATERING & EVENTS