
La Villa del Mentidero

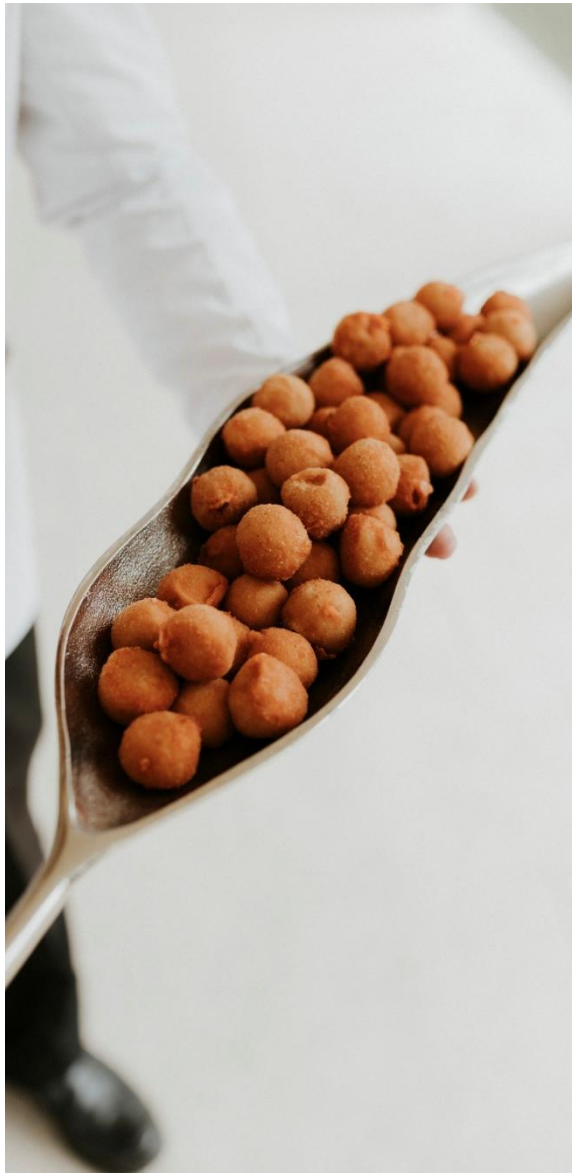






La filosofía de La Villa del Mentidero reside en un trato personalizado, servicio esmerado, camareros profesionales y una cocina avalada por el ya conocido Restaurante La Borda del Mentidero.

Nos especializamos en bodas, cocktails y eventos hasta un máximo de 2000 personas.





Aperitivos

Lomo Ibérico de Bellota

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico

Cucharitas de Steak Tartar

Ceviche de Corvina con Leche de Tigre y Rocoto

Tosta Brie con Compota de Arándanos

Crujiente de Chistorra de Navarra con Sésamo Tostado

Samosas de Cochinita Pibil con Pico de Gallo

Tosta de Salmón Marinado con Aguacate, Crema Agria y Trufa

Cucharaditas de Quinoa con Vinagreta y Pulpo

Tartar de Atún Rojo con Aguacate Cremoso

Pollo de Corral Al Tikka Massala

Merluza Rebozada con Ali Oli

Crocante de Morcilla con Compota de Pera

Chupito de Temporada



Servicios extras:

Jamón con Cortador:
Dehesa de Extremadura 100% Bellota
1.200,00 €

Dependiendo del peso final del Jamón

Vinos Premium: 9,50€ + IVA por persona

Vino Blanco Avancia Godello fermentado en barrica

Vino Tinto Imperial Reserva de CVNE

Champagne:

Olivier Lassaigne Blanc de Blancs 29,50€ por botella

Olivier Lassaigne Rosé 35,00 € por botella

Laurent – Perrier Brut 41,50€ por botella

Laurent - Perrier Rosé 85,00€ por botella

Moët & Chandon 44,00€ por botella

*a día de hoy

(IVA no Incluido)



DÚOS MENTIDERO DURANTE EL APERITIVO
(Consultar precios)

Dúo de Tortilla de Patatas con Chorizo Ibérico, Tortilla de Patatas Vegetariana (Calabacín, Berenjena y Pimiento) Maridado con Vermut Petroni

Dúo de Ceviche de Corvina con Leche de Tigre y Rocoto Acompañado de Pisco Sour

Dúo de Tartar de Atún Rojo con Aguacate Cremoso con Jerez Palo Cortado Lustau

Dúo Steak Tartar de Buey con Bloody Mary

Pulpeiro Gallego con Vino Blanco Godello Godeval
**Según disponibilidad*

Dúo de Tacos Mexicanos con Margaritas de Lima

Dúo de Brochetas de Cordero a la Plancha con Ras al Hanout y Sangría

Dúo de Quesos Canarios a la Plancha con Mojos y Miel de Trufas Maridado con Vino tinto en Botella Imperial Decantada al Momento

Dúo de Alcachofas en Aceite Virgen Extra a la Plancha con Cerveza Mahou de Barrica

Dúo de Ensaladilla de Bonito, Gildas de Boquerón y Anchoa Maridado con Vermut Petroni

Dúo de Brochetas de Carne Ibérica de Jabugo a la Plancha con Mojos Canarios Maridado con Vino Tinto en Botella Imperial Decantada al Momento

Parrilla de Gamba Roja de Palamós a la Brasa con Kir Royal (Champagne Blanc de Blancs Olivier Lasaigne)
**Según disponibilidad*

Parrilla de Navajas, Almejas al Ajillo y Pulpo de Roca Maridado con Vino Blanco Riesling
**Según disponibilidad*





Primeros Platos (a elegir uno)

*Burrata Trufada sobre Salmorejo "Mentidero"

*Crema de Calabaza con Langostinos Tigre y Jamón

*Zarzuela de Carabinero y Langostinos Tigre

*Salmorejo Cremoso con Langostinos Tigre

*Crema de Espárragos Blancos con Trufa Blanca y Langostinos Tigre Templados

*Alcachofa a Baja Temperatura con Langostinos Salteados a la Crema

Menestra de Verduras del Mentidero con Jamón de Bellota

Canelón de Cigalas y Langostinos Tigre con Jugo de Gamba Roja y Puerro

Ensalada de Foie y Jamón de Pato a la Fruta de la Pasión

Ravioli de Burrata Trufada con Salsa de Boletus

Tomate Rosa con Burrata, Albahaca y Aceite de Arbequina

**Estos platosse presentan en dos s ervicios*

Niños :Raviol i s de Mozzarella con Tomate Natural





Segundos Platos (a elegir uno)

Solomillo de Buey Asado con Salsa de Perigord

Confit de Pato con Chutney de Melocotón

Medallones de Solomillo Ibérico de Jabugo con Salsa de Miel Caramelizada

Carrilleras de Cerdo Ibérico Glaseadas

Cochinillo Confitado con Jugo de su Asado

Pularda Trufada con Salsa de Boletus

Roast Beef de Solomillo con Salsa de su Jugo

Todas nuestras carnes y aves van acompañadas de Patata Horneada a Baja Temperatura o de Hojaldre de Zanahoria y Puerro

Niños: Hamburguesa Mentidero 70G con Patatas Fritas

Postres (a elegir dos)

Bizcocho Caliente de Chocolate con Chantilly

Tarta Tatin de Manzana con Chantilly de Vainilla de Madagascar

Trilogía de Chocolate con Chocolate Caliente al Momento

Hojaldre de Crema y Almendras Caramelizada

Tarta Pavlova con salsa de Frutos Rojos

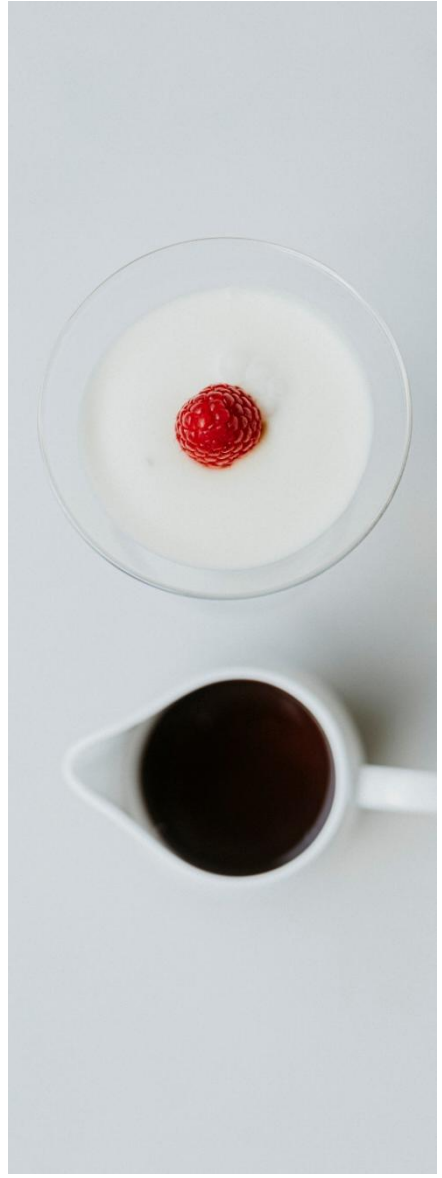
Tarta Horneada de Queso con Caramelo de Oporto

Tarta de Dulce de Leche

Crema de Yogur Casera con Coulis de Frambuesas

Cafés "100% Colombia" e Infusiones naturales
Hojaldritos de Almendra y Trufas
Niños: Trilogía de Chocolate con Chocolate Caliente al Momento







Re-cena

Hamburguesa de Ternera de Ávila con Cebolla Caramelizada y Queso Cheddar y Patatas Fritas

Pan de Cristal Horneado con Jamón y Gouda

Candy Bar de Chuches

Extra Re-cena

3,50€ Por Persona - a elegir uno

Sandwich de Pan Tramezzini de Jamón York y Queso Chedar

Sandwich Vegetal en Pan Tramezzini de Espinaca

Medias Noches con Lacón y Mostaza antigua

5,50€ Por Persona – a elegir uno

Huevos Rotos con Patatas y jamón Ibérico

Filetitos Empanados con Salsa Bearnesa

Migas con Huevos

Mollete con Lomo y Pimientos asados

Tacos Mexicanos



Servicio de Bebidas

Refrescos:

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Fanta Limón y Naranja

Cervezas con y sin Alcohol

Zumo de Tomate Preparado

Sodas

Agua mineral

Bodega:

Vino Blanco José Pariente

Vino Tinto Rioja Viña Real Reserva Magnum



Barra Libre con Primeras Marcas y Cristalería Especial

Johnnie Walker

J&B

Ballantines

Absolut

Barceló

Cacique

-

Ginebras:

Tanqueray

Seagrams

Beefeater

-

Bayas de Enebro, Pepino, Lima, Limón y Frutos Rojos de Temporada

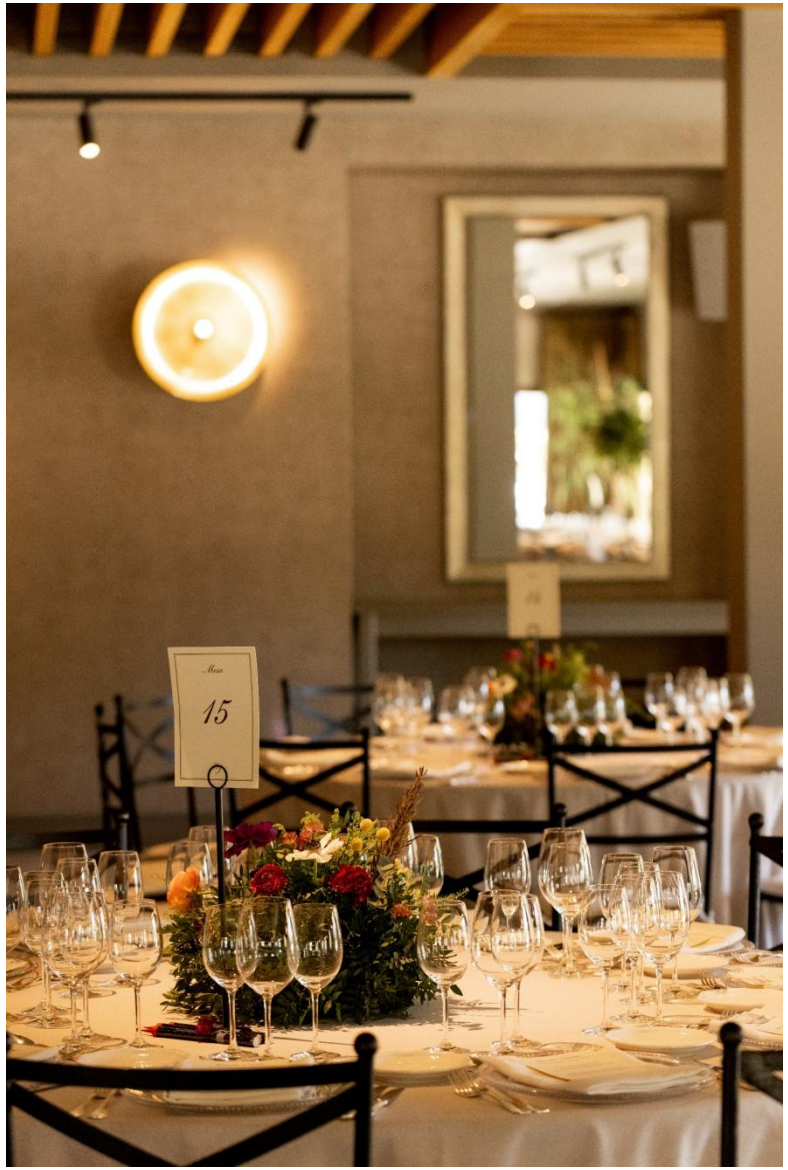
Tónica Royal Bliss

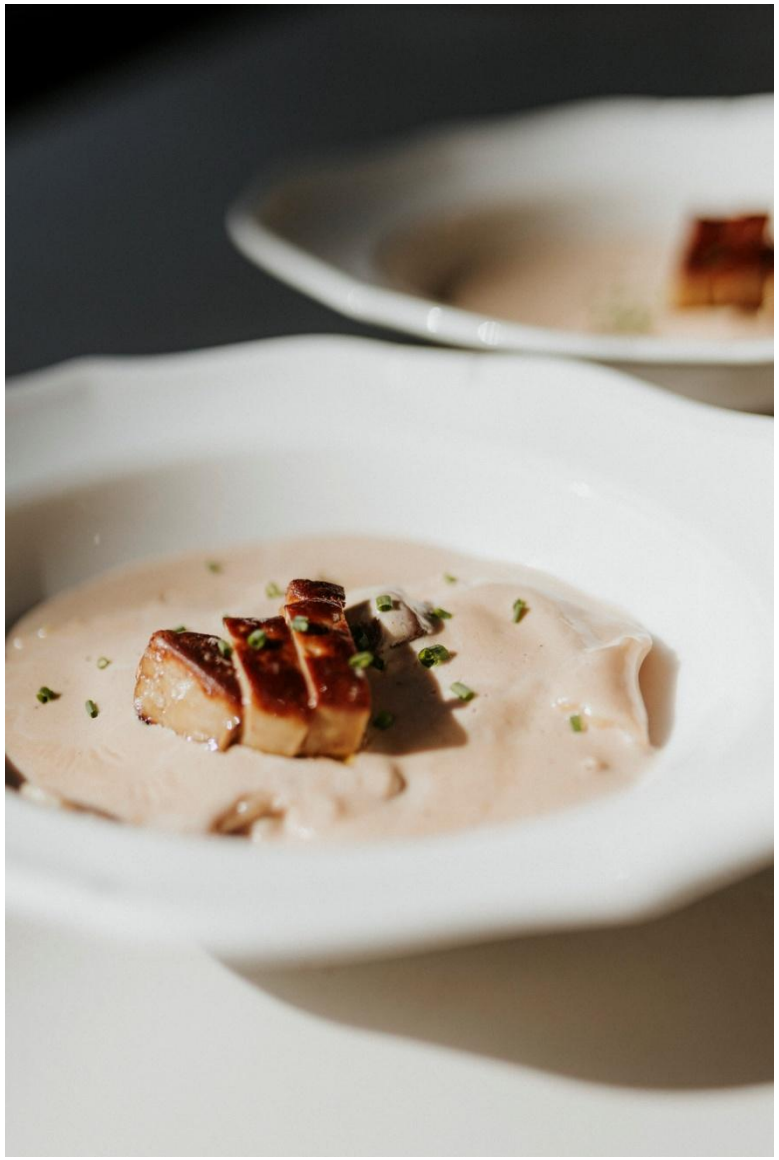
Qué Incluimos en Nuestros Menús



Qué Incluimos en Nuestros Menús

- Alquiler de la Finca (8 horas desde el comienzo del aperitivo)
- Suite Nupcial para la noche de bodas con Desayuno
- Servicio de Guardarropa, Limpieza de Baños y Vigilancia (8 horas)
- Mesas con Mantelería de hilo y algodón
- Sillas
- Menaje Villeroy & Boch – Cristalería Schott Alemana
- Servilletas de Hilo durante el aperitivo
- Cubertería de Plata y Azucareros de Plata con Azúcar Moreno de Caña
- Servicio de Recogemigas
- Camareros Profesionales (uno por cada 10 comensales, más el Maître)
- Menús Personalizados en las mesas
- Centros Florales de las mesas
- Servicio de Disk-Jockey: Toda la Boda
- Barra libre durante 4 horas
- Re-cena
- Uso exclusivo de La Villa durante el evento





Menú degustación para 6 personas en el Rte. La Borda del Mentidero (Ronda de la comunicación, 5)
Incluye: una variedad de 7 aperitivos, 3 primeros platos, 3 segundos platos, 4 postres y los vinos indicados en este menú.

Nota:
Reservas a través del departamento comercial del catering. Cualquier persona adicional así como si alguien considerara necesario hacer más de una prueba de menú, tendrá un coste de 100€.- (IVA no incluido) por persona. Si quieren probar otros vinos, champagne o copas, se considerarán extras

Forma de Pago

Se abonará la cantidad fija de 5.000.- € +10% IVA en concepto de reserva de fecha.

Confirmación del Número de Invitados

Una semana antes, en el momento de la confirmación final de invitados, se abonará el 98% del total, y se dejara para el día antes de la Boda un margen del 2% de invitados, que son los que pueden fallar en esta semana.





Precios

TEMPORADA ALTA – Mayo, *Junio, Julio, Septiembre y Octubre*

1er precio: 219,50€ por persona + IVA para un mínimo de 220 adultos

2º precio: 229,50€ por persona + IVA para un mínimo de180 adultos

TEMPORADA MEDIA - *Abril, Agosto y Noviembre*

1er precio: 205,50€ por persona + IVA para un mínimo de 200 adultos

2º precio: 215,50€ por persona + IVA para un mínimo de 170 adultos

TEMPORADA BAJA - *Enero, Febrero, Marzo y Diciembre*

1er precio: 198,50€ por persona + IVA para un mínimo de 160 adultos

2º precio: 210,50€ por persona + IVA para un mínimo de 130 adultos



VIERNES

180€ por persona + IVA para un mínimo de 130 adultos

Menú Niños Salón: 100,00€ + IVA

Menú Niños Buffet: 50,00€

IVA Menú Staff: 50,00€ + IVA

-

**Estos precios se verán incrementados hasta un 5% en función del IPC de la fecha reservada

-

A partir de las 8 horas incluidas en el servicio, se cobrará 1.400€.- por cada hora extra hasta 150 invitados, 1.950€.- hasta 250 invitados y 2.450€.- a partir de 250 invitados







MENTIDERO DE LA VILLA

restaurante y catering