

PALACIO
Đ ESQUILEO

Menús de BODA

-2027-



Palacio de Esquileo

Todos los menús que verás a continuación vienen con **todo lo necesario** para que la fiesta empiece como debe: un cóctel de bienvenida con 7 aperitivos por persona (sí, los hemos contado), bebidas ilimitadas mientras dura el cóctel y dos horas de barra libre. Porque sabemos que hay decisiones importantes que se toman mejor con una copa en la mano.

Los menús no son cerrados, así que podéis mezclar platos a vuestro gusto o añadir cualquier otra opción de nuestras cartas. En otras palabras: este **es vuestro día**, no una imposición del chef.
Todos los precios incluyen el 10 % de IVA y son válidos para 2027. Sin letra pequeña, sin sustos existenciales.

La confección de los menús debe incluir, como mínimo, una de las siguientes combinaciones:
3 platos en mesa (servicio de cortador y jamón aparte)
2 bodegones y 2 platos en mesa (servicio de cortador y jamón aparte)
3 bodegones y 1 plato en mesa (servicio de cortador y jamón aparte)
3 bodegones y mesa de postres (para boda tipo cóctel). (servicio de cortador y jamón aparte)
Nota: Se podrá elegir un máximo de 15 elaboraciones en total (incluyendo la selección de los 7 aperitivos del cóctel).

Si la boda reúne a 100* invitados adultos o más, además os lleváis unos cuantos extras sin coste adicional:

- **Decoración floral de las mesas** (porque las flores siguen siendo más fiables que algunos invitados).
- **Minutas** impresas.
- **Habitación Deluxe** para los novios la noche de bodas.
- **Degustación** del menú para 2 personas, o para 6 si superáis los 150 invitados. Porque decidir entre solomillo y lubina merece un ensayo general.
- **Exclusividad** de la finca, para que ese día no tengáis que compartir protagonismo con nadie.

Si celebráis la boda en **viernes o domingo** (excepto vísperas de festivo), tendréis un 10 % de descuento sobre el precio del menú. Casarse en sábado está muy bien, pero no siempre hace falta seguir a la multitud.

¿Os gusta más el invierno? Buena elección. Nuestras Bodas de Invierno incluyen, sin coste adicional, el cóctel de bienvenida y una tercera hora de barra libre. *Porque el frío se lleva mucho mejor con buena comida y mejores brindis.*

Todos nuestros menús pueden contener **alérgenos**. Si alguien tiene restricciones alimentarias, avisadnos. Preferimos adaptar un plato antes que improvisar una visita inesperada a urgencias.

* Si sois menos de 100 invitados, se aplicará un suplemento de 2.000 € por la exclusividad del espacio. Porque tener toda la

Uno ME-NÚ

Cóctel de Bienvenida (7 aperitivos incluido)

Bodegón Oriental

Sushi Variado (makis y nigiris)
Gyozas con Salsa de Soja
Tataky de Atún Rojo

Bodegón de Castilla

Lomo de la Olla
Chorizo de la Olla
Morcilla de Burgos o Torreznos de Soria
Pan de Pueblo

Sentado en mesa

Sopa Fría de Fresas con Carpaccio de Pulpo
Jarrete de Cordero en su Propio Jugo y Guarnición
Tarta de Queso con Helado de Miel

Precio por Persona 139,00 €
(IVA incluido)

Vino Tinto , Vino Blanco, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de barra libre incluidas



2

Cóctel de Bienvenida (7 aperitivos incluido)

En mesa

Ensalada de Perdiz Escabechada
con Frutos Rojos y Piñones Tostados

Salmón Noruego Horneado al Vino Blanco Cremoso
y Esencia de Albahaca

Cochinillo de Segovia Asado en Horno de Leña
con Guarnición de Patata Panadera

Milhojas de Nata y Crema
con Mermelada Casera de Arándanos

Precio por Persona 147,00 €
(IVA incluido)

3

Cóctel de Bienvenida (7 aperitivos incluido)

En mesa

Crema de Calabaza con Aroma de Canela

Lomo de Dorada con Tomate Escabechado y Perlas de Módena

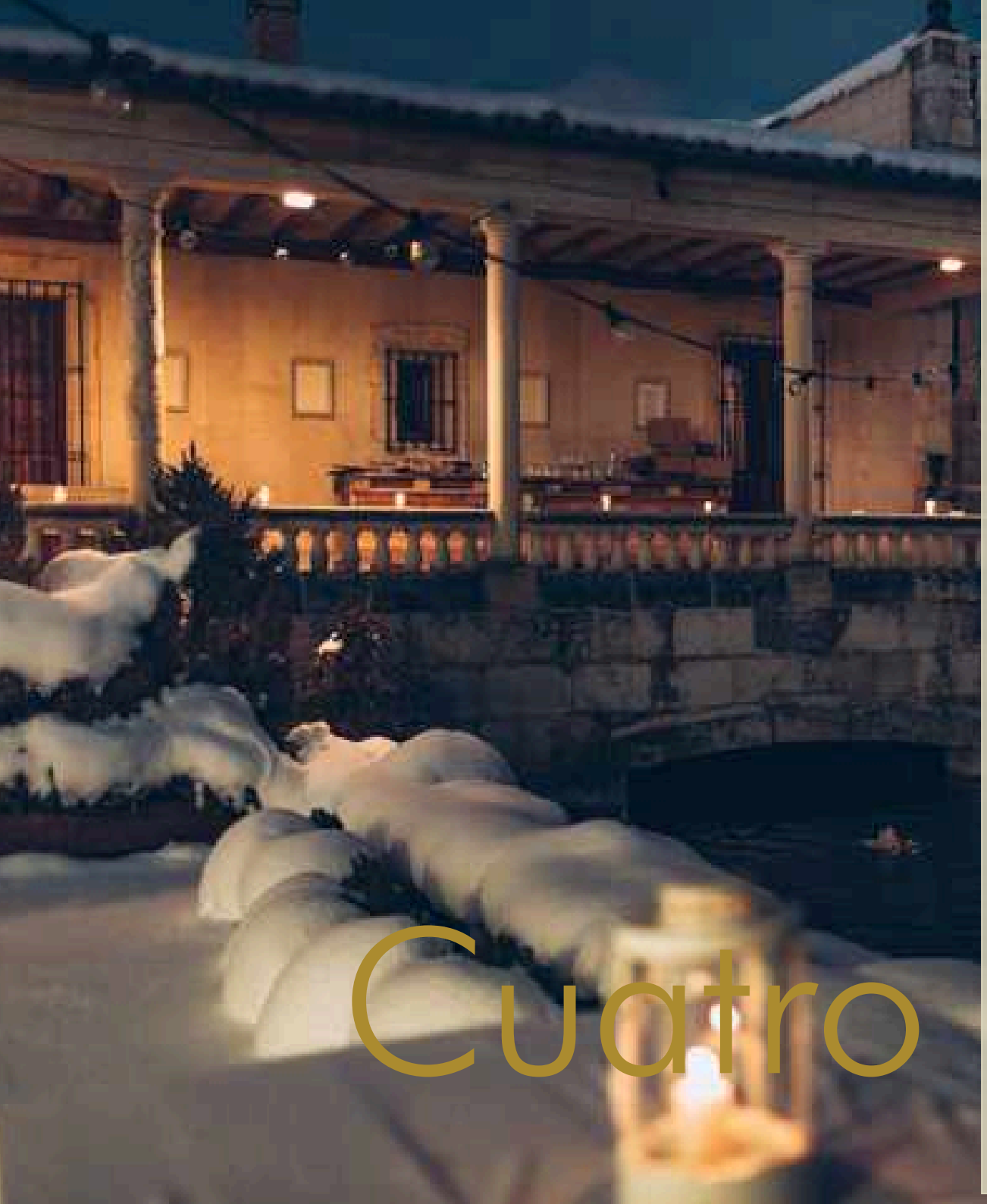
Magret de Pato con Salsa de Ciruela y Patatas Moradas

Yogurt Cremoso con Helado, Frutos Rojos y Menta Fresca

Precio por Persona 134,00 €
(IVA incluido)

Vino Tinto , Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de barra libre incluidas





Cuatro

Cóctel de Bienvenida (7 aperitivos incluidos)

+

Bodegón de Quesos de España

Queso de Cabrales
Queso curado de Oveja
Queso de Tetilla
Torta del Casar
Selección de panes, picatostes y de uvas, pasas, nueces y miel

Bodegón Marino

Tataky *Showcooking* de Atún Rojo
Tablas de Pulpo a la Gallega
Mini Taco de Bacalao Confitado y Salsa de Tomate y Manzana

Sentados en Mesa

Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Mermelada de Piña
Solomillo de Vaca Rubia Gallega con Guarnición
Tarta de Queso Curado al Horno con Helado de Miel
y Salsa de Pasas

Precio por Persona 160,00 €
(IVA incluido)

Vino Tinto , Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de gua, Café y Licores
2 horas de barra libre incluidas

5

Cóctel de Bienvenida (7 aperitivos incluidos)

+

Bodegón de Quesos de España

Queso de Cabrales
Queso curado de Oveja
Queso de Tetilla
Torta del Casar
Selección de panes, picatostes y guarniciones de uvas, uvas pasas, nueces y miel

Bodegón de Castilla

Lomo de la Olla
Chorizo de la Olla
Morcilla de Burgos
Pan de Hogaza de Pueblo

Sentado en mesa

Gazpacho de Frutos Rojos con Lascas de Parmesano
Cochinillo de Segovia en Horno de Leña con Patata Panadera
Milhojas de Nata y Crema con Mermelada

Precio por Persona 131,00 €
(IVA incluido)

Vino Tinto , Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de barra libre incluidas



Fotografía: Sara Lobla



Nuestra cocina...

Cóctel de Bienvenida

-Elige tus 7 aperitivos-

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Croquetas Caseras de Cabrales con Mermelada de Frambuesa
Croquetas Caseras Vegetales
Pulpo con Puré de Patata y Pimentón
Huevos de Codorniz sobre Tosta de Pan con Sobrasada
Tabla de Queso Curado de Oveja con Uvas y Nueces
Bocado de Morcilla y Compota de Manzana
Confitura de Tomate con Perla de Mozzarella y Aceite de Albahaca
Salmorejo Cordobés con Puntas de Jamón
Brocheta de Salmón con Melón y Menta
Gazpacho de Cereza y Fresón
Torreznos de Soria Crujientes con Pan de Pueblo
Crema de Calabaza con Aroma de Canela
Mejillones Gallegos al Vapor
Consomé Casero
Pastel de Hummus con Crudités de Verduras
Guacamole Casero con Triángulos de Maíz
Cecina con Almendra Picada
Mejillones al Curry
Samosas con Salsa Agridulce
Brocheta de Ibérico con salsa teriyaki
Hummus de Remolacha
Hummus de Piquillo
Gyozas con Salsa de Soja
Cazuelita de Migas Manchegas

Bodega incluida en el servicio del cóctel

Completa tu cóctel...

Croquetas Caseras de Rape con Mermelada de Piña
Ensalada de Rúcula con Jamón de Pato y Lascas de Queso
Pimiento Relleno Casero de Bacalao con Salsa de Chipirones
Mini Burguer de Buey con Tomate Seco y Queso
Picatoste con Piquillo Glaseado y Anchoa del Cantábrico
Tosta con Solomillo de Ibérico y Puré de Ciruela
Pan de Cristal con Foie y Mermelada de Frambuesa
Piruleta de Langostino con Tempura de Sésamo Negro
Brochetas de Pollo Teriyaki
Tartar de Salmón
Mini Taco de Carpaccio de Buey con Parmesano y Rúcula
Solomillo de Salmón con Salsa Tártara
Mini Taco de Bacalao con Salsa de Tomate Dulce y Manzana Reineta
Pan Bao de Gambón al Curry
Taco de Cochinita Pibil con Cebolla Roja Encurtida
Cazuelita de Migas Manchegas con Huevo de Codorniz (+1€)

+2,00 € / aperitivo / persona





Jamón criado en campo y cortador profesional
Cebo Ibérico 700,00 €
Bellota 50% Ibérico 900,00 €

Bodegón de Quesos de España
12,00 € / persona, curado de oveja, cabrales, tetilla y torta del Casar acompañado de picatostes y panes recién horneados, uvas, miel, membrillo y nueces.

Mesa de Carne
28,00 € / persona, lomo de Vaca Rubia Gallega (showcooking), con patatas a la brasa.

Bodegón de Castilla
12,00 € /persona, lomo y chorizo de la olla, morcilla de Burgos acompañado de pan de hogaza.

Bodegón de Ibéricos
12,00 € / persona, mesa con chorizo, salchichón y lomo ibéricos de Salamanca, acompañado con pan de pueblo.

Mesa Gallega
15,00 € / persona, tablas de pulpo a la gallega, mejillones al vapor, empanada gallega.

Mesa Pulpo a Feira
18,00 € / persona (1 ración para cada 3 invitado).

Guisos de Puchero
15,00 € / persona, carrillera de Ibérico, Judiones de la Granja, Pollo de Corral.

Mesa Marina
15,00 € / persona, mini-taco de bacalao confitado, tartar de atún rojo y tablas de pulpo a la gallega.

Mesa Oriental
15,00 € / persona, sushi variado, showcooking de *tataky* de atún rojo , Gyozas.

Mesa Vermuth
12,00 € / persona, en lata: mejillones y berberechos, anchoas y boquerones, patatas de Riaza, mini embutidos, encurtidos variados y Vermuth.

Mesas de cervezas, de ensaladas, de patés, de marisco, de cremas....

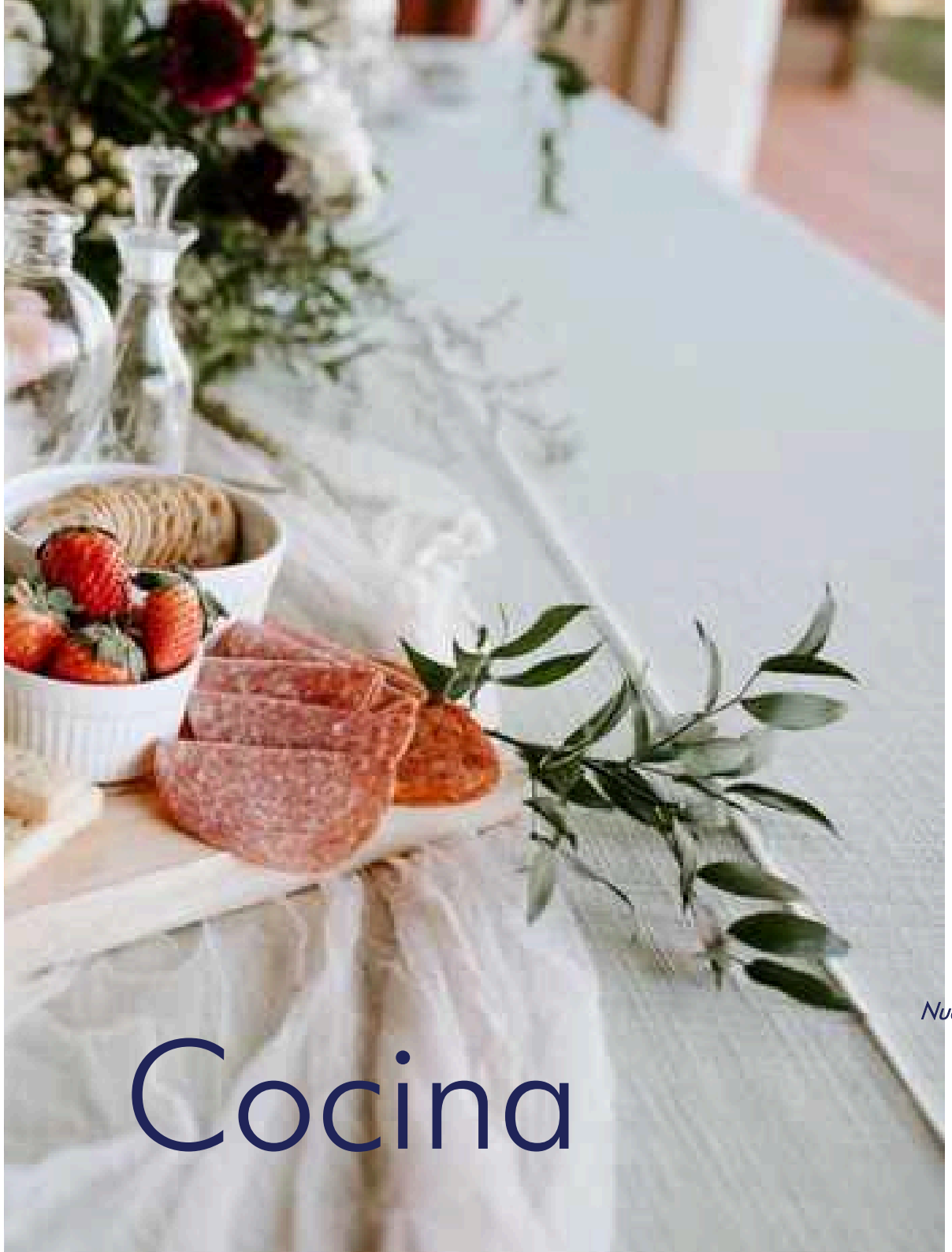
Entrantes:

Crema de Calabaza con Daditos Confitados al Aroma de Canela
Vichyssoise con Toque de Cebollino
Salmorejo Cordobés con Tacos de Ibérico , Picatostes y Mini Mezclum
Ajo Blanco a la Almendra con Guarnición de Uva de la Ribera
Crema de Guisantes al Aroma de Menta
Sopa Fría de Fresa con Carpaccio de Pulpo y Perlas de Fresón
Gazpacho de Frutos Rojos con Lascas de Parmesano
Tartar de Tomate con Dátiles, Gamba y Sopa de Leche de Coco
Tartar de Tomate con Dátiles, Zamburiñas y Sopa de Leche de Coco
Pimientos Caseros Rellenos de Bacalao con Salsa de Chipirones
Ibéricos de Salamanca (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso Curado)
Marisco Cocido con Vinagreta de Verduras
Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Salsa de Piña
Medallones de Mi Cuit con Mermelada Casera de Frambuesa
Ensalada de Colas de Langostino, Puré de Aguacate y Aliño de Piquillo
Ensalada de Bogavante con Mango, Fresas y Aliño de Salsa de Miel y Limón
Ensalada de Confit de Pato, Melón Cantalupo y Uvas Pasas
Ensalada de Perdiz Escabechada con Frutos Rojos y Piñones Tostados
Timbal de Mi-cuit, Manzana Caramelizada, Queso de Cabra y Reducción de Tinto

Pescados:

Lomo de Salmón Noruego con Piperrada
Lomo de Salmón Noruego al vino Blanco, Esencia de Albahaca
Lomo de Merluza a la Donostiarra
Lomo de Merluza a la Marinera
Lomo de Merluza Con Salsa de Cítricos y Alga Wakame
Taco de Bacalao Confitado con Salsa de Tomate Dulce y Manzana Reineta
Lomo de Dorada Al Horno Con Salsa de Tomates Escabechados y Perlas de Módena
Rape con salsa Americana, Arroz Basmati y Salvaje
Lomo de Lubina al Horno Con Salsa de Cítricos y Alga Wakame
Lomo de Lubina al Horno con Salsa de Setas de Temporada





Cocina

Carnes:

Asado Tradicional de Cordero Lechal de Segovia con Guarnición
Cochinillo de Segovia Asado Tradicional con Guarnición
Solomillo de Vaca Rubia Gallega con Patatas *Baby* al Romero y Salsa de Remolacha
Jarrete de Cordero Asado con Patata Panadera y Salsa de Albaricoque
Lingote de Cochinillo con Puré de Manzana y Guarnición de Patata
Magret de Pato con Salsa de Ciruelas y Patata Morada

Postres:

Milhojas de Nata y Crema con Mermelada Casera de Arándanos Silvestres
Tarta de Queso de Oveja al Horno con Helado de Miel y Salsa de Pasas
Tarta de Fusión de Chocolates con Aroma de Menta
Ponche Segoviano con Puré de Naranja Amarga
Tarta de Yogurt con Fruta y Galleta Crujiente
Yogurt Natural con Helado y Frutos Rojos con Aroma de Menta

Los postres pueden ir acompañados con helado de violeta, vainilla, turrón, nata con nueces, yogurt búlgaro (coste adicional)

Nuestros menús se adaptan a cualquier tipo de intolerancia o método alimenticio



Barra Libre:

- 2 horas: 0,00 € por persona +550 € (DJ,Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc)
- 3 horas: 7,00 € por persona+750,00 € (DJ,Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc)
- 4 horas: 15,00 € por persona+850,00 € (DJ,Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc)
- 5 horas: 22,00 € por persona+950,00 € (DJ,Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc)
- 6 horas: 28,00 € por persona + 1.050 € (DJ,Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc)

A partir de la 4ª hora de barra libre, GRATIS recena snack (pizzas variadas y empanadas gallegas)

Menú Infantil: Pollo empanado, patatas fritas, postre nupcial	40,00 €
Limonada y Aguas previas para tus invitados (autoservicios)	5,00 €/persona
Cervezas y Aguas previas para tus invitados (autoservicios)	6,00 €/persona
Sorbetes de Frutas , mango, frambuesa, limón, mandarina	6,00 €/persona
Sorbetes Preparados, gin tonic, mojito, bloody-mery	8,00 €/persona
Músicos de Chocolate (bombones)	3,00 €/persona
Tejas y Bombones durante el café.	5,00 €/persona
Mesa de Chuches Personalizada	150,00 €
Pared Donuts: (hasta 80 donuts)	250,00 €
Velas y Farolillos	170,00 €
RECENA:	
Recena-snack para el baile con Pizzas variadas y Empanadas	5,00 €/persona
Recena de Chocolate con Churros	5,00 €/persona
Recena Córner de Perritos Calientes	5,00 €/persona
Córner de Burguer (showcooking)	15,00 €/persona
Servicio de Babysitter (mínimo de 2 horas de servicio)	30,00 €/hora
Servicio de Guardarropía (Desde el inicio del cóctel hasta 3 horas de barra libre)(Máximo de 7 horas)	200,00 €
Bombillas Vintage exteriores	200,00 €
Zona Infantil y de Juego	150,00 €
Alquiler de coche clásico: Iglesia Sotos de Sepúlveda	150,00 €
Alquiler de coche clásico: máx 100 km de distancia	500,00 €
Mantelerías gris, blanca, dorada y estampada	0,00 €
Servilleta Cuadro Vichy	1,00 €/persona
Bajo Plato Yute	1,00 €/persona
Copas de Agua de color	1,00 €/persona



No te quedes con las ganas de nada …

-servicios adicionales-