

# Los Jardines del VICTORIA



## Menús 2023

### Coctel de Bienvenida

- A) Patatas Chips Artesanas  
Aceitunas gordales con pepinillo  
Mojama de almadraba almendra marcona  
Tostas de foie y de marisco  
Surtido de canapés  
Tempura de verduras  
Caballitos de gamba roja  
Croquetas de ibérico  
Dátil con Bacón  
Cerveza, Vinos y Refrescos

**Precio por persona 12 €**

- B) Todo lo incluido en la opción A más:  
Tartar de salmon y aguacate  
Tomate con bonito  
Mini Marineras  
Jamón Ibérico al Corte  
Lascas de Parmesano

**Precio por persona 18 €**

- C) Todo lo incluido en la opción A y B más:  
Parrillada en directo (huevos de codorniz, mini hamburguesas, brochetas)  
Cucharillas de Arroz Caldero

**Precio por persona 23 €**

**Es posible la incorporación de otras estaciones al coctel de bienvenida: estación Gallega, estación de Arroces, estación de mariscos.**

## Menu 1

### Aperitivo

Ensalada de ahumados con endivias  
Sepia con pasas y piñones  
Surtido de ibéricos

### Primer Plato

Lomos de lubina con ajetes tiernos y habitas baby

Sorbete de limón al cava

### Segundo Plato

Carrillera de ternera estofada en tinto monastrell

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta nupcial  
tarta de la abuela con chocolate y Helado de turrón

### Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto  
Cerveza, agua mineral y refrescos  
Café, sidra y cava

PRECIO:48 €

## Menú 2

### Aperitivos

Carpaccio de ahumados  
Calamar a la andaluza  
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

### Primer Plato

Suprema de dorada a la murciana con patatas cucharilla

Sorbete de limón al cava

### Segundo Plato

Solomillo ibérico con reducción de P.X y patatas paja

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta nupcial  
Milhoja de nata y crema con chocolate caliente

### Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto  
Cerveza, agua mineral y refrescos  
Café, sidra y cava

PRECIO: 48 €

## Menú 3

### Aperitivo

Langostino cocido  
Salteado de gulas con almejas y gambas  
Ensalada de Asados con Bonito

### Primer Plato

Salmón al hojaldre con patatas paja y crema de nécoras

Sorbete de limón al cava

### Segundo Plato

Presa ibérico a la pimienta con verduras salteadas

### Postre

Brocheta de fruta  
Tarta nupcial  
Tarta tiramisú con chocolate blanco

### Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto  
Cerveza, agua mineral y refrescos  
Café, sidra y cava

PRECIO: 48 €

## Menú 4

### Aperitivos

Carpacio de Solomillo con Parmesano  
Calamar a la Romana  
Ensalada de frutos secos

### Primer Plato

Merluza en Salsa Kosquera con Gambas y Almejas

Sorbete de Limón al Cava

### Segundo Plato

Cordero en Salsa de Almendra con Patata y Champiñón

### Postre

Brocheta de Fruta  
Tarta Nupcial  
Leche Frita Flambeada

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto  
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos  
Café, Sidra y Cava

PRECIO: 50 €

## Menu 5

### Aperitivo

Gamba roja a la plancha

### Primer Plato

Tartar de salmón y aguacate

Sorbete de Limón al cava

### Segundo Plato

Pata de Cabrito a la Murciana con Patatas al Horno

### Postre

Brocheta de Fruta

Tarta Nupcial

Tarta de Queso con Frutos Rojos

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto  
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos  
Café, Sidra y Cava

PRECIO: 50 €

## Menu 6

### Aperitivo

Bloc de Foie con Confitura de Frambuesa

### Primer Plato

Milhoja de Merluza con Salsa Marinera y Salpicón de Marisco

Sorbete de Limón al Cava

### Segundo Plato

Entrecot de Ternera Lechal al Pedro Ximenez

### Postre

Fruta Preparada

Tarta Nupcial

Milhoja de Nata y Crema con Chocolate Caliente

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto  
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos  
Café, Sidra y Cava

PRECIO: 52 €

## Menú 7

### Aperitivos

Quisquilla y Langostino Cocido

### Primer Plato

Bacalao a la “Guertana” en Lecho de Tomate y Habitas Baby

Sorbete de Limón al Cava

### Segundo Plato

Entrecot de ternera lechal con Setas y Jamón

### Postre

Fruta Preparada

Tarta Nupcial

Tarta de la Abuela con Chocolate y Helado de Turrón

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Café, Sidra y Cava

PRECIO: 55 €

## Menú 8

### Aperitivos

Quisquilla Cocida

### Entrante Individual

Ensalada de Canónigos con Virutas de Foie

### Primer Plato

Turbante de Lubina Rellena de Delicias Marinas

Sorbete de Limón al Cava

### Segundo Plato

Solomillo de Ternera Lechal con Salsa de Setas y Jamón

### Postre

Brocheta de Fruta

Tarta Nupcial

Leche Frita Flambeada

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Café, Sidra y Cava

PRECIO: 60 €

## Menú 9

### Aperitivos

Carpaccio de Ahumados

Gamba a la Plancha

Huevos Rotos con Virutas de Jamón Ibérico y Foie

### Primer Plato

Rodaballo al Vino Blanco sobre Lecho de Frutos del Mar

Sorbete de Limón al Cava

### Segundo Plato

Solomillo de Ternera Trufado con Verduritas

### Postre

Brocheta de Fruta

Tarta Nupcial

Tarta de Tiramisu con Chocolate Blanco

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Café, Sidra y Cava

PRECIO: 65 €

## Menú 10

### Aperitivos

Bloc de Foie con Gelatina de Martini

Gamba Roja a la Plancha

Chipirón Frito con Pimientos de Padrón

### Primer Plato

Ensalada de Gulas

Sorbete de Mojito

### Segundo Plato

Paletilla de Cabrito a la Murciana con Patatas de su Asado

### Postre

Brocheta de Fruta

Tarta Nupcial

Milhoja de Nata y Crema con Chocolate Caliente

### Bodega

Vinos Blanco, Rosado y Tinto

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Café, Sidra y Cava

PRECIO: 70 €

## Elabora tu propio menú



## Barra Libre

- A) Barra Libre 2 horas 12 € por persona (mínimo 80 pax)
- B) Barra Libre 3 horas 15 € por persona (mínimo 80 pax)
- C) Barra Libre por botellas 70 € botella refrescos incluidos.  
Se facturan dos botellas mínimo por hora.

Para cena fría o churros con chocolate consultar.

### **Forma de pago:**

A la reserva del evento 300 €, esta cantidad servirá de indemnización en el supuesto de que el acuerdo no se llevase a su fin.

En caso de cambiar de fecha se mantendrá la entrega realizada en un principio.

Pago del 50% de la celebración la misma semana del evento.

El resto en la forma que concreten las partes.

### **PRECIOS con IVA INCLUIDO**

**Cambios en los tipos de Iva supone modificación de precio**

## Aperitivos al centro de mesa

Hueva y Mojama con Almendras  
Sepia con Pasas y Piñones  
Calamar a la Andaluza con Pimientos de Padrón  
Chipirón con Pimientos de Padrón  
Buñuelos de Bacalao  
Almejas a la Marinera  
Revuelto de Chanquete  
Revuelto de Gulas y Almejas  
Revuelto de Setas y Trigueros  
Pulpo Asado  
Pulpo a la Gallega  
Jamón Ibérico  
Jamón de Bellota  
Queso Parmesano  
Carpacio de Ahumados  
Carpacio de Solomillo  
Bloc de Foie con confitura de Frambuesa  
Huevos Rotos con Foie y Bellota

## Ensaladas

Ensalada Mixta de Cogollitos  
Cogollos de Lechuga y Tomate con Ventresca  
Ensalada de Ahumados y Endivias  
Ensalada Tropical

## Ensaladas Individuales

Ensalada Asados con Bonito  
Ensalada de Gulas  
Ensalada de Canónigos y Frutos Secos con Balsámico  
Ensalada Tropical  
Tartar de Salmón y Aguacate

## Mariscos

Langostinos cocido  
Cigala cocida  
Quisquilla cocida  
Gamba roja a la plancha

## Primeros Platos

Pastel de Asados con Bonito del Norte  
Milhoja de Verduras  
Berenjena con Setas y Jamón  
Berenjena a la Crema  
Pimientos rellenos de Merluza  
Foie Fresco a la Plancha con reducción de P.X.

## Pescados

Lomos de Lubina con Ajetes Tiernos y Habitas Baby  
Suprema de Dorada a la Murciana con Patatas Cucharilla  
Salmón al Hojaldre con Patatas Paja y Crema de Nécoras  
Bacalao a la “Guertana” en Lecho de Tomate con Habitas Baby  
Milhoja de Merluza con Salsa Marinera y Salpicón de Marisco  
Rodaballo al Vino Blanco en Lecho de Frutos del Mar  
Turbante de Lubina Rellena de Delicias Marinas  
Merluza en Salsa Kosquera con Gambas y Almejas

## Carnes

Carrillera de Ternera Estofada en Tinto Monastrell  
Solomillo Ibérico con reducción de P.X. y Patatas Paja  
Presa Ibérica a la Pimienta con Verduritas Salteadas  
Cordero en Salsa de Almendras con Dados de Patata y Champiñón  
Pata de Cabrito a la Murciana con Patatas al Horno  
Entrecot de Novillo Argentino con Salsa de Setas y Jamón  
Entrecot de Ternera Lechal al Pedro Ximenez  
Solomillo de Ternera Trufado con Verduritas  
Solomillo de Ternera Lechal con Salsa de Setas y Jamón  
Paletilla de Cabrito a la Murciana con Patatas de su Asado

## Postres

Milhoja de Nata y Crema con Chocolate Caliente  
Tarta de la Abuela con Chocolate y Helado de Turrón  
Leche Frita Flambeada  
Tarta Tiramisu con Chocolate Blanco  
Tarta de Queso y Frutos Rojos

## Menú Niños

Almendras Fritas  
Aceitunas Rellenas  
Patatas Fritas  
Jamón y Queso  
Calamar Romana y Caballitos  
Jamoncitos y Croquetas

Escalope de Pollo  
o  
Pizza de Jamón york

Helados  
Refrescos

PRECIO: 35 €

## Organización del Evento

Los menús pueden ser modificados para adaptarse a sus necesidades, puede si lo desea realizar un menú personalizado.

Todos los banquetes se montan en mesas redondas con capacidad entre 8 y 12 comensales, siendo la capacidad óptima de 10 personas. Si existen mesas de mayor número estas pueden ser alargadas.

El número de comensales y su distribución deberá de ser facilitado una semana antes de la celebración, podrá ser modificado hasta el día anterior al evento siendo este el número mínimo a facturar

### Menú Degustación Gratuito ( de lunes a viernes)

La prueba del menú se realizara como mínimo un mes antes de la celebración.

Celebración de hasta 100 comensales, la prueba será solo para los novios.

Celebración de hasta 150 comensales, la prueba será para los novios y dos invitados.

Celebración de mas de 150 comensales, la prueba será para los novios y cuatro invitados.

En todo caso podrán asistir cuantos invitados deseen los novios, facturándose el resto de los menús degustados.



☎ 968 846103 La Alberca (Murcia)

[www.restaurantevictoria.es](http://www.restaurantevictoria.es)

