



DEBE USTED SABER

PRECIOS validos para el año 2026, cada año los precios se actualizan aproximadamente el IPC

Cuando se le informa de la disponibilidad de una fecha esta información es valida en ese momento, **acabada la consulta puede cambiar.** La única forma de asegurar una fecha es formalizar la reserva en la misma consulta.

Esta prohibido el uso de pirotecnia en nuestras instalaciones

La misma semana del evento a la confirmación del número de comensales debe quedar abonado el importe total de la celebración

GRACIAS

Cóctel de Bienvenida

Con todos nuestros menús servimos a su llegada bebidas y aperitivos (patatas, aceitunas y frutos secos) durante aproximadamente 20 minutos, si quiere puede además contratar los siguientes servicios:

- A) Mojama de almadraba almendra marcona
Tostas de foie y de marisco
Marinera de anchoa
Salpicón de pulpo
Surtido de canapes
Croquetas de ibérico
Cerveza, Vinos y Refrescos

Precio por persona 12 €

- B) Todo lo incluido en la opción A más:

Tartar de salmón y aguacate
Tempura de verduras
Caballitos de gamba roja
Tomate con bonito
Virutas de jamón ibérico
Surtido de quesos y lascas de parmesano

Precio por persona 18 €

Estaciones adicionales

Estación de ostra gallega 3,00 € unidad

Estación de arroz caldero 3,50 por persona

Parrilla en directo 5,00 € por persona

Estación de sushi 5,00 € por persona

Estación de quesos 5,00 € por persona

Estacion de pulpo asado 8,00 € por persona

Estación de marisco cocido 10,00 € por persona

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

Solomillo ibérico con setas y jamón

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: 60 €

Menú 2

Aperitivos

Carpaccio de ahumados
Calamar a la romana
Ensalada de frutos secos

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: 60€

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

Carrillera de ternera estofada en tinto monastrell

Postre

Brocheta de fruta
Tarta nupcial
Tarta tiramisu con chocolate blanco

Bodega

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

PRECIO: 60 €

Menu 4

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 las patatas de su asado

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: 65 €

Menú 5

Aperitivos

Carpacio de solomillo con parmesano
Calamar a la andaluza
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: 65 €

Menu 6

Aperitivo

Bloc de foie con confitura de frambuesa

Primer Plato

Milhoja de merluza con salsa marinera y alpicón 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: 65 €

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: 65 €

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: 70 €

Menú 9

Aperitivos

Gamba a la plancha

Primer Plato

Rodaballo al vino blanco y frutos del mar

Sorbete de limón al cava

Segundo Plato

Solomillo de ternera trufado con verduritas

Postre

Brocheta de fruta

Tarta nupcial

Tarta de tiramisú con chocolate blanco

Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto

Cerveza, agua mineral y refrescos

Café, sidra y cava

PRECIO: 75 €

Menú 10

Aperitivos

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 las 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: 75€

Elabora tu propio menú



Barra Libre

- A) Barra libre 2 horas 18 € por persona (mínimo 80 pax)
- B) Barra libre 3 horas 25 € por persona (mínimo 80 pax)
- C) Barra libre por botellas 75 € botella refrescos incluidos.
Se facturan tres 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.

La misma semana del evento a la confirmación del número de comensales debe quedar abonado el importe total de la celebración

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” con tomate y habitas baby
Milhoja de merluza con salsa marinera y salpicón de marisco
Rodaballo al vino blanco y Frutos del Mar
Turbante de lubina rellena de delicias marinas
Merluza en salsa kosquera con gambas y almejas

Carnes

Carrillera de ternera estofada en tinta 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 las patatas de su asdo
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 las patatas de su asado

Postres

Milhoja de nata y crema con chocolate caliente
Tarta de la aAbuela con chocolate y helado de turrón
Leche frita flambeada
Tarta tiramisú 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: 36 €

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 optima 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

