

## *Bodas 2025*

### *Cóctel*

#### APERITIVOS FRIOS

- 1- Jamón ibérico del valle de los Pedroches*
- 2- Queso de oveja con leche cruda manchego*
- 3- Caña Ibérica de los Pedroches*
- 4- Panecillos de queso Cabrales con compota de manzana*
- 5- Gelatina de yogurt con nueces glaseadas*
- 6- Pan de Melva con revuelto de calabacín y fideos de jamón ibérico*
- 7- Tostas de morcilla de Burgos con cebolleta francesa*
- 8- Tira de hojaldre con Mouse de anchoas*
- 9- Laminado de maíz con blandada de bacalao*
- 10- Crema de queso con pimiento caramelizado*
- 11- Cucharita de boronia con atún*
- 12- Salpicón de gambas, bacalao y naranja*
- 13- Tartaletas de mazamorra*

#### APERITIVOS CALIENTES

- 1- Delicias de queso rellenas de carne membrillo*
- 2- Albóndigas de ciervo en salsa agridulce*
- 3- Crujiente de lomo con crema de ajo*
- 4- Daditos de rosada al limón*
- 5- Solomillo mechado en aceite de oliva*
- 6- Crujiente de langostinos a la vinagreta de miel y mostaza*
- 7- Laminado de champiñón al ajo tostado*
- 8- Croquetas de ave*
- 9- Pechuguita de codorniz en escabeche y pepinillo*
- 10- Boulebant de Salmón ahumado con salsa holandesa*
- 11- Bolitas de flamenquín*

*Seleccionar 14 o 18 platos*

*Tiempo del cóctel una hora*

## *Selección de los primeros platos*

*1-Gazpacho de cerezas y arándanos*

*2-Gazpacho Andaluz*

*3-Gazpacho de almendras con pasas y manzana*

*4-Ensalada de ahumados con vinagreta de miel y mostaza*

*5-Ensalada templada de quesos y juliana de membrillo*

*6-Ensalada de la huerta con pasas y piñones*

*7-Crema de ave reina con hilos de jamón ibérico*

*8-Crema de xtangurro con crujiente de camarón*

*9-Crema purrusada con tostones*

*10-Caldo serranía*

*11-Salteado de calabacín con puntas de solomillo y foie*

*12-Revuelto de bacalao con almendras y glasee de pimientos*

*13-Revuelto de berenjenas, calabacín y gambas*

*14-Revuelto campero (patatas, habitas, huevos y jamón)*

*15-Milhojas de berenjena con foie y queso*

## *Selección de los segundos platos*

*1-Revuelto Andalusí (calabacín, berenjenas, cebolla, pimiento)*

*2-Revuelto mar y tierra (gambas, gulas, jamón, espárragos y setas)*

*3-Salteado de calabacín con setas de cardo y sitake*

*4-Librito de berenjenas y marisco al brandy*

*5-Galantina de rape en salsa marinera*

*6-Merluza gratinada al ajo tostado con jamón y setas*

*7-Popietas de lenguado en salsa de frutos del mar*

*8-Lomos de dorada con setas \*\*\**

*9-Salmon en salsa de mostaza a la miel de romero\*\*\**

*10-Suprema de Perca con fritada hortelana en salsa de Albariño*

*11-Lubina asada con jugo de pimientos y vinagreta de manzana*

*12-Mero a la crema con setas de cardo y sitake*

*13-Bacalao al estilo mozárabe con pasas y piñones*

*14-Filete de pez espada a la cordobes*

## *Selección de los terceros platos*

- 1-Presa a la crema de Pedro ximenez*
- 2-Carrillada Ibérica en salsa cordobesa*
- 3-Terнера asada a la antigua*
- 4- Jarrete de ternera en salsa Gran Duque*
- 5-Secreto en reducción de salsa al aroma de moriles*
- 6- Presa en salsa de manzana y foie*
- 7- Centro de solomillo mechado a la castellana*
- 8- Confit de pato con macedonia de hongos \*\*\**
- 9- Solomillo de cerdo relleno en salsa de oporto*
- 10- Lomo ibérico al horno en salsa romero y tomillo*
- 11-Perdiz en escabeche con pimientos asados*

---

### *Guarniciones a elegir*

- Patatas pocha con escalibada*
- Patatas puente nuevo en salsa roja*
- Pastel de verduras*
- Pastel de patatas y queso*
- Fritada hortelana*

*Entre plato se compone de un sorbete al gusto del cliente  
Por ejemplo*

*Sorbete de limón al cava  
Sorbete de mandarina  
Sorbete de frutas del bosque  
Sorbete de melón etc.*

\*\*\*\*

*Postre de la casa  
Les dejamos que ustedes decidan lo que más le agrada, tarta nupcial  
o postres decorados individuales  
(Preguntar)*

\*\*\*\*

*Bebida  
Cerveza, refrescos, vino de Montilla Moriles, vino rosado, vino tinto,  
agua mineral, cava*

*4 horas de barra libre o 3 horas. Siempre se pueden aumentar  
Cortador de jamón  
Con surtido de pastelitos , fruta preparada ,Golosinas y frutos secos.  
*Elijan su menú entre las distintas hojas, aperitivos, primer plato  
segundo, entre plato y tercer plato .postre*  
**Regalamos la cuarta hora de barra libre 150 pax mínimo**  
**Menús de niños – precio 32.50 €**  
**Precio 86,90 € iva incluido**  
**Precio 97,80 € iva incluido***

*En el Restaurante Cuevas Romanas, queremos que se sienta como en casa, por ese motivo hemos elaborado estos menús que esperamos que sean de su agrado y se ajusten a sus necesidades. Si por el contrario no fuera así, estamos a su disposición para atenderle en su propuesta o modificaciones*



## Menú boda N°1

### *Aperitivos*

*Un plato cada cuatro personas*

*Jamón ibérico, Queso manchego, Cana Ibérica  
Delicias de morcilla con cebolleta fresca  
Tostas de pisto agridulce con hilos de membrillo  
Boleaban de salmón con salsa holandesa  
Salmorejo con fideos de berenjena frita  
Crujiente de maíz con brandada de bacalao  
Espuma de queso con caviar de pimientos  
Perlas de queso fritas rellenas de carne de membrillo  
Fritura gaditana  
Delicias de queso fritas  
Croquetas de ibérico y olla  
Regaña de brandada de bacalao con Pisquitos de jamón  
Tostas de queso con pimiento caramelizado  
Tartaletas de fideos de calabacín con jamón ibérico*

\*\*\*\*

*1º Plato: Milhojas de berenjena y salmón  
(Con queso padano gratinado)*

\*\*\*\*

*Sorbete a elegir*

\*\*\*\*

*2º Plato: Presa Ibérica a la crema de Pedro ximenez  
(Con patatas a la cordobesa)*

\*\*\*\*

*Postre de la casa o tarta*

*(Preguntar)*

\*\*\*\*

*Bebida*

*Cerveza ,refrescos , vino de Mantilla Moriles , vino rosado , vino tinto crianza, agua mineral  
Cava o Pedro Ximenez*

**Precio 69,00 € iva incluido**

**No lleva barra libre**

*En el Restaurante Cuevas Romanas, queremos que se sienta como en casa, por ese motivo  
hemos elaborado estos menús que esperamos que sean de su agrado y se ajusten a sus necesidades.  
Si por el contrario no fuera así, estamos a su disposición para atenderle en su propuesta o modificaciones*

- [www.cuevasromanas.com](http://www.cuevasromanas.com) - Telf. 957 324 318 Móvil 607 231 354 Badajoz - Granada km. 265 - Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n

info@cuevasromanas.com