

Bodas 2026

CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

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 brandada de bacalao
10. Crema de queso con pimiento caramelizado
11. Cucharita de boronía con atún
12. Salpicón de gambas, bacalao y naranja
13. Tartaletas de mazamorra

APERITIVOS CALIENTES

1. Delicias de queso rellenas de carne de membrillo
2. Albóndigas de ciervo en salsa agri dulce
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 DE CÓCTEL 1 HORA

Badajoz - Granada km. 265
Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n
www.cuevasromanas.com
Telf. 957 324 318 - Móvil 607 231 354
info@cuevasromanas.com


CUEVAS ROMANAS
R E S T A U R A N T E

Bodas 2026

SELECCIÓN DE 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 Txangurro con crujiente de camarón*
- 9. Crema porrusalda con tostones*
- 10. Caldo serranía*
- 11. Salteado de calabacín con puntas de solomillo y foie*
- 12. Revuelto de bacalao con almendras y glasé 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*

Bodas 2026

SELECCIÓN DE 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.Salmón 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 cordobesa*

Bodas 2026

SELECCIÓN DE TERCEROS PLATOS

- 1.Presa a la crema de Pedro Ximénez*
- 2.Carrillada Ibérica en salsa cordobesa*
- 3.Ternera asada a la antigua*
- 4.Jarrete de ternera en salsa Gran Duque*
- 5.Secretito 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 escalivada*
Patatas Puente Nuevo en salsa roja
Pastel de verduras
Pastel de patatas y queso
Fritada hortelana

Badajoz - Granada km. 265
Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n
www.cuevasromanas.com
Telf. 957 324 318 - Móvil 607 231 354
info@cuevasromanas.com


CUEVAS ROMANAS
R E S T A U R A N T E

Bodas 2026

ENTRE PLATO SE COMPONE DE UN SORBETE AL GUSTO DEL CLIENTE

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina

Sorbete de frutas del bosque

Sorbete de melón, etc

POSTRE DE LA CASA PREGUNTAR

*Dejamos que ustedes decidan lo que más les agrade,
tarta nupcial o postres individuales decorados.*

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, tercer plato y postre.
Regalamos la cuarta hora de barra libre 150 pax mínimo.

Menús de niños – precio 39,50€

PRECIO 89,90€
PRECIO 100,80€

*En el **Restaurante Cuevas Romanas**, queremos que se sientan como en casa,
por ello, 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.*

Badajoz - Granada km. 265
Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n
www.cuevasromanas.com
Telf. 957 324 318 - Móvil 607 231 354
info@cuevasromanas.com


CUEVAS ROMANAS
R E S T A U R A N T E

Boda N°1

APERITIVOS

UN PLATO CADA CUATRO PERSONAS

*Jamón ibérico, Queso manchego, Caña 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.
Regañá de brandada de bacalao con pizquitos de jamón.
Tostas de queso con pimiento caramelizado.
Tartaletas de fideos de calabacín con jamón ibérico.*

1º PLATO

*Milhojas de berenjena y
salmón con grano padano.*

2º PLATO

*Presas Ibéricas a la crema de
Pedro Ximénez con patatas
a la cordobesa.*

SORBETE A ELEGIR + POSTRE DE LA CASA O TARTA BEBIDA

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

PRECIO 75,00€

No lleva barra libre

*En el **Restaurante Cuevas Romanas**, queremos que se sientan como en casa,
por ello, 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.*

Badajoz - Granada km. 265
Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n
www.cuevasromanas.com
Telf. 957 324 318 - Móvil 607 231 354
info@cuevasromanas.com


CUEVAS ROMANAS
R E S T A U R A N T E



Badajoz - Granada km. 265
Ctra. Urbanización La Colina c/ Las Cuevas s/n
www.cuevasromanas.com
Telf. 957 324 318 - Móvil 607 231 354
info@cuevasromanas.com