

Menú bodas



AGUAS DE IBIZA GRAND LUXE HOTEL

Un exclusivo hotel con una ubicación ideal al norte de la isla de Ibiza y una propuesta innovadora que aúna servicio, lujo y estilo.

Un conjunto de espacios que invitan a celebrar el día más especial de tu vida, combinando elegancia y bonitas vistas al mar o a nuestros jardines. Este es el lugar perfecto para la celebración de vuestro enlace.

La profesionalidad que nos avala en cuanto a servicio, una cocina de calidad y mimo al detalle hacen el resto para que cada boda sea inolvidable.

Una organización perfecta

Una boda en aguas de Ibiza es sinónimo de frescura y estilo sin perder la esencia de lo tradicional

Esto se logra, por un lado, manteniendo intacto nuestro compromiso de calidad tanto en el servicio como en los menús; y por otro, con innumerables detalles que sorprenderán a vuestros invitados y que son nuestro sello de identidad.

Decoración vibrante con vistas al mar

Aguas de Ibiza ofrece un marco único para la celebración de vuestra boda

El "roof top" del hotel, con unas impresionantes vistas al mar, es el enclave perfecto para la celebración de vuestra ceremonia o cóctel.

La elegancia de nuestra nueva sala de eventos situada también en el "roof top" y la profesionalidad de nuestro equipo de decoración hacen que cada boda tenga un toque único y muy personal.

Además, disponemos de un precioso jardín que no se queda atrás, para un día de ensueño al estilo mediterráneo.

Todos nuestros espacios permiten un sinfín de posibilidades de personalización para cada enlace.

LLEGADA INVITADOS

Welcome drink

Cava	10€
Vino	8€
Cerveza	8€
Agua	4€
Agua infusionada	5€
Cocktail (Frozen Daiquiri o Fresa Armañac)	12€
Cocktail sin alcohol	9€



SERVICIOS INCLUIDOS

- Minutas para todos los invitados
- Seating plan
- Fundas blancas para las sillas
- Suite para los novios con atenciones especiales (Con un mínimo de 100 invitados)
- Desayuno especial en la habitación el día después del evento
- Masaje para la pareja en Revival Spa by Clarins de 50 minutos
- Descuento del 15% en tratamiento de Revival Spa by Clarins
- Acceso al Spa para la pareja el día después del evento
- Prueba de menú para 6 personas
- 10% de descuento especial para el alojamiento de invitados
- Alojamiento para la celebración del 1er aniversario. Incluye una noche de alojamiento, desayuno y acceso al circuito de aguas del Spa (Bajo disponibilidad)



MEJORA TU EXPERIENCIA

Haz de tu día algo aún más especial:

- Fotógrafo
- DJ
- Videógrafo
- Limusina y coche de lujo
- Cuidadora y entretenimiento de niños
- Flores y decoración
- Photocall
- Photomaton
- Wedding planner
- Candy Bar
- Peluquería
- Maquillaje
- Actuación música en directo
- Transfer

*Solicitar más información



UN CÓCTEL EN NUESTRO ROOF-TOP

Aperitivo I

Salmorejo y virutas de jamón	35 €
Brochetas de langostino con miel de tamarindo piña y cilantro	<i>Duración de 60 mins</i>
Delicia de queso idiazabal	<i>2 piezas por persona</i>
Tartar de mar sobre pan de algas	
Gyozas de pollo con salsa hoisin	
Mini sandwiches de foie con mermelada de pera	
Esfera de queso de cabra con fresa	

Aperitivo II

Brocheta de pollo tailandés	55 €
Mini sandwiches de foie con mermelada de pera	<i>Duración de 60 mins</i>
Salmorejo con virutas de jamón	<i>2 piezas por persona</i>
Pulpo a la gallega	
<i>Mousse de foie con cebolla caramelizada</i>	
Tártar de mar sobre pan de algas	
Brochetas de langostino con miel de tamarindo piña y cilantro	
Taco vegetal y pato con salsa hoisin	
Minihamburguesa	
Roast beef con encurtidos de la casa y vinagreta de mostaza a la antigua	

Aperitivo III

Ceviche limeño	70 €
Salmorejo cordobés y banderilla de huevo de codorniz y jamón ibérico con aceite de albahaca	<i>Duración de 60 mins</i>
Tapenade de berenjenas y mostaza con tostas de pan campesino	<i>2 piezas por persona</i>
Tuna poke	
Croqueta de rabo de toro	
Mini de foie con mermelada de pera	
Brochetas de pollo chilli	
Brochetas de langostino con miel de tamarindo piña y cilantro	
Taco vegetal y pato hoisin	
Taco de ternera macerada	
Mini hamburguesa	
Blini con queso crema y huevas de salmón con eneldo	

Estaciones

Surtido de quesos	350€
Jamón ibérico al corte	700€ / pieza
Jamón Joselito al corte	1.500€ / pieza
Cortador de Jamón	350€ / pieza
Ostras	8€/unidad

* Opción de ampliar media hora más las bebidas: 15€/pax.

Bodega incluida (Blanco, tinto, cerveza, refrescos y agua)..
Todos nuestros precios son con IVA incluido.

MENÚ DE GALA

Entrantes

Raviolis de foie gras con cremoso de parmesano y trufa de verano	30€
Carpaccio de ternera con risling y mostaza antigua y crujientes de pan de algarrobo	28€
Crema templada con boletus y langostinos salteados	26€
Ensalada de brisa fresca ibicenca de nuestro huerto	25€
Vieiras a la plancha con cremoso de boniato y pico de gallo	31€
Pulpo a la brasa con patata lila y pimentón de la vera	35€
Tartar de atún con aguacate nori y aliño Singapur	38€

Selección Maymanta

Ceviche clásico de nuestra pesca del día y boniato en almíbar	30€
Tiradito Toshi con emulsión de ají amarillo-miso y chalaquita de lulo	28€
Solterito de quínoa roja y blanca con trigo tierno, edamame, tomatitos y queso fresco de burgos coronado con aguacate al josper	27€
Causita de pulpo al olivo	30€

Pescados

Merluza asada con velouté de bogavante y patatas confitadas	32€
Lomo de lubina asada con cremoso de hinojo con crujiente de fideo de arroz	33€
Rodaballo a la brasa con arroz salvaje negro	35€
Nuestro taco de bacalao confitado con romesco de avellanas y puerros rostizados y pil-pil	33€
Risotto de quínoa con atún salteado al wok	37€

Sorbetes

Limón y cava	12€
Fresa y cointreau shot	12€
Gin y tónico	12€
Manzana verde con vodka	12€
Piña colada	12€

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Todos los menús han de incluir como mínimo aperitivo, entrante, principal, sorbete y postre o tarta.

Carnes

Tournedó de solomillo de ternera y glacé trufado con puré de castañas y verduras baby	34€
Costillas de cordero asadas con trigueros, zanahorias y chalotas glaseadas	36€
Cochinillo confitado con tomillo y limón y cremoso de manzana ácida	32€
Muslo de pato crujiente en salsa de pedro ximénez y frutos rojos con gratén de patatas	36€
Vacío de Angus con salsa anticuchera, tubérculos andinos y huancaína al huacatay	39€
Carrillera de ternera con meloso de bresa y demiglas al romero	34€

Postres

Tarta nupcial personalizada	Desde 16€
Tarta nupcial personalizada con ración individual	Desde 22€
Milhojas de frutos rojos con helado de yogur	16€
El caribe. Cremoso de maracuyá con crema de chocolate blanco, bizcocho de pistacho, crema de mascarpone y sorbete de limón	15€
Trío de mousse de chocolate con sorbete de naranja sanguínea	15€
Tiramisú de chocolate y café y helado de frutos rojos	15€
Farandola de fresas y frutos rojos, con bizcocho y crema de mascarpone	16€



MENÚS DE NIÑOS

(2-12 años)

Croquetas de jamón ibérico	16€
Espaguetis con salsa de tomate casero	18€
Canelones de pollo payés gratinados	17€
Crispies de pollo con patatas fritas	18€
Mini pizza de jamón y mozzarella	19€
Merluza rebozada con patata especiada y bimi	25€

Postre

Mousse de fresas con galletitas	12€
Piruleta de caramelo con helado de vainilla y chocolate	12€
Pastel de chocolate y golosinas	12€

Bebidas

Refrescos y aguas	6€
-------------------	-----------

MENÚS ESPECIALES

Vegetarianos

Vichyssoise con aroma de trufa y croutons de pan campesino	23€
Tartar de berenjenas a la brasa con emulsión de mostaza, cebollino, ajo confitado y encurtidos caseros	25€
Coliflor thai con curry rojo, lima kaffir, albahaca limón y arroz con coco	28€
Raviol casero de alcachofa, espinaca y ricota con espuma de parmesano y salsa de piquillo	27€
Calabaza ibicenca con pomodoro de pimientos, zanahorias en almíbar de naranja, ensalada fresca, queso de cabra ibicenco y glacé de vegetales rostizados	31€

BODEGA

Selección de bebidas para **el banquete:**

Premier

A elegir entre un blanco y un tinto **38€**

Blancos

Verdeo
D.O. Rueda, Verdejo

Viñas del Vero
D.O. Somontano, Macabeo y Chardonnay.

Tintos

Sangre de Toro.
D.O. Cataluña, Cariñena y Garnacha tinta

Viñas del Vero
D.O. Somontano, Cabernet Sauvignon y Merlot

Cava

Comte del Subirats Brut Nature D.O. Cava

Suplemento Champagne

Moet Chandon +38€

Plus

A elegir entre un blanco y un tinto **42€**

Blancos

Palacio de Bornos
D.O. Rueda, Verdejo

Pazo de Mariñán.
D.O. Monterrei, Albariño y Godello

Tintos

Paco García
D.O. Rioja, 6 meses.

Carramimbre Roble
D.O. Ribera del Duero, Cabernet Sauvignon

Cava

Duc de Foix Brut
D.O. CAVA.

Suplemento Champagne

Moet Chandon +38€

Premium

A elegir entre un blanco y un tinto **49€**

Blancos

Bardos
D.O. Rueda, Verdejo

Polvorote Godello
D.O. Bierzo, Emilio Moro

Tintos

Bardos Altura Crianza
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo

Hacienda López de Haro
D.O. Rioja

Cava

Cygnus Brut Reserva
D.O. Cava.

Suplemento Champagne

Moet Chandon +38€

BARRA LIBRE Y RECENAS

Barra libre

El mejor final para una gran noche.

**La barra libre se factura por el número total de invitados*

Estándar

Bombay Sapphire (Ginebra)

Absolut (Vodka)

Bacardi (Ron)

JW Red Label (Whisky)

Jose Cuervo (Tequila)

Baileys

Superior

Martin Miller (Ginebra)

Sirocco (Vodka)

Havana 7 (Ron)

JW Black Label (Whisky)

Herradura añejo (Tequila)

Baileys

Suplemento Jägermeister 9.50€

Primeras 2 horas **39€**

Hora adicional **16,50€**

Primeras 2 horas **49€**

Hora adicional **19,50€**

Recenas

En caso de que la noche se alargue, ponemos a vuestra disposición la opción de recenas durante la barra libre.

Se recomienda combinar opciones dulces con saladas.

**Servicio mínimo de 30 personas*

Medias noches de embutido variado 15€

Surtido de jamón ibérico y quesos con pan con tomate 25€

Candy Bar 16€

Fuente de chocolate con brochetas de fruta 18€

**Estación de coctelería, por favor consultar.*

La selección de bebidas para el banquete, incluye agua, cerveza y refrescos.

CEREMONIA

Incluimos: alfombra blanca, estructura arco, 40 sillas con funda blanca y exclusividad espacio durante 2 horas.

Ceremonia en roof-top

Entre el 15 junio y el 15 septiembre:

4.800€ (Entre las 16-19h)
6.500€ (A partir de las 19h)

Abril, mayo, 1 - 15 junio,
15 - 30 septiembre y octubre:

3.750€ (Entre las 16-19h)
5.200€ (A partir de las 19h)

Ceremonia en jardín

800€



EXCLUSIVIDAD ESPACIOS

Maymanta restaurante y terraza

Entre el 15 junio y el 15 septiembre:

No es posible privatizar esta zona (Entre las 16-19h)
9.600€ (A partir de las 19h)

Abril, mayo, 1 - 15 junio,
16 - 30 septiembre y octubre:

6.450€ (Entre las 16-19h)
8.000€ (A partir de las 19h)

Zona central roof-top

Sin coste de privatización. Consumo mínimo de 750€.

Cocktail bar roof-top

Entre el 15 de junio y el 15 de septiembre

No es posible privatizar esta zona (Entre las 16-19h)
5.700€ (A partir de las 19h)

Abril, mayo, 1 - 15 junio,
16 - 30 septiembre y octubre:

3.250€ (Entre las 16-19h)
4.800€ (A partir de las 19h)

Jardín

Consumo mínimo de 750€.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Un mínimo de 60 invitados para celebrar la ceremonia, para grupos inferiores consultar.

30% sobre el total de la factura proforma en el momento de la confirmación del evento.

50% sobre el total de la factura proforma 2 meses antes del evento.

20% sobre el total de la factura proforma 1 mes antes del evento.

TASAS

IVA incluido en todos los precios.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

Se permiten hasta un 15% de cancelaciones hasta un mes antes de la fecha de la boda sin coste.

Desde ese momento, los cubiertos confirmados serán la base para el presupuesto. Sobre la base final para el presupuesto, y hasta 72h antes de la boda, se permiten un 5% de cancelaciones sin coste.