



# MENÚS



Balneario  
de Archena

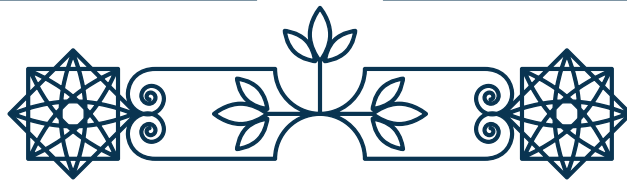
Trátate  
bien.





Además de la oferta de nuestro minimalista Restaurante del Agua, la carta más desenfadada del snack-bar La Piscina o los desayunos en la terraza del Bar Casino, podemos diseñar una selección de menús gastronómicos adaptados a su evento, combinando productos tradicionales y de raíz mediterránea con toques de cocina contemporánea.





# MENÚ TODO INCLUIDO

## CÓCTEL FRÍO

Saquitos de queso de cabra  
Cucharita de mejillones con vinagreta  
Tempura de verduras con salsa de soja y miel  
Brocheta de pollo Barbacoa  
Canapés variados  
Huevos de codorniz a la plancha sobre  
tosta de pan con sobrasada

## ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de queso de cabra con membrillo  
y vinagreta de frutos secos  
Saquitos de confit de pato con salsa de  
frambuesa  
Carpaccio de salmón y bacalao ahumado  
Revuelto de setas, champiñón y gambas

## SORBETE DE MOJITO

## PLATO FUERTE

Meloso de ternera al vino tinto con patatas  
parisinas y crujiente de parmesano  
o  
Dorada a la espalda con brotes de ajos  
y pimientos

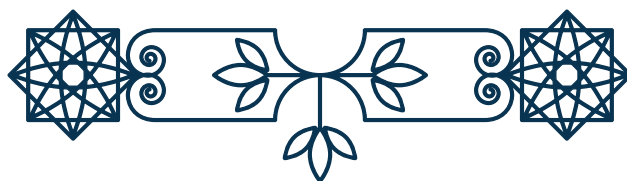
## POSTRE

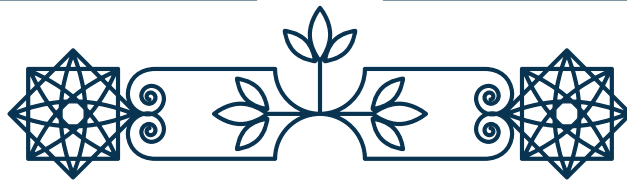
Tarta de celebración a elegir

## BEBIDAS

Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"  
Vino tinto DO Jumilla "Numun"  
Cerveza, refrescos y agua mineral  
Café, sidra y cava

**80€/Persona**





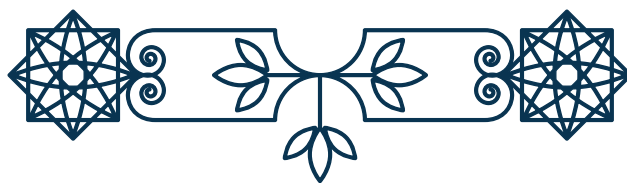
# MENÚ TODO INCLUIDO

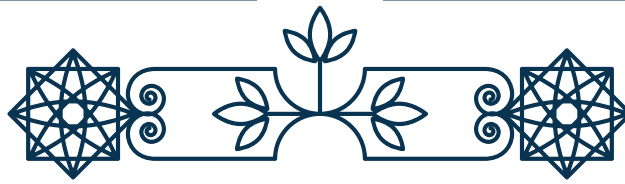
## INCLUYE

- Cóctel de bienvenida
- Menú banquetes en Salones del Hotel León
- Bodega
- Decoración Floral de mesas
- Barra libre con Dj ( 3 horas)
- Minuta de menú personalizada
- Lista de invitados para las mesas
- Mesas vestidas
- Sillas con fundas
- Reportaje fotográfico no profesional con pase en barra
- Parking incluido
- Mini buffet de chuches en barra libre
- Menú degustación para 6 personas
- Noche de Bodas en Hotel 4\*\*\*\* con desayuno incluido
- Detalle de Bienvenida
- Masaje Archena para los novios
- Acceso a Circuito Termal Balnea para los novios

## CONDICIONES

- Mínimo para 100 comensales.
- Para bodas de 50 a 99 comensales se incrementará el precio en 4€ por persona.
- Para bodas de menos de 50 personas, consultar condiciones.
- Consultar precios para celebración en espacios exteriores: Bar Azul y Jardín de Balnea





# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTES AL CENTRO

Almendras saladas  
Aceitunas rellenas  
Patatas chips  
Croquetitas de la casa  
Calamares a la harina

## PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas  
o  
Hamburguesa al plato con patatas fritas  
(Confirmar por adelantado; para todos los niños misma)

## POSTRE

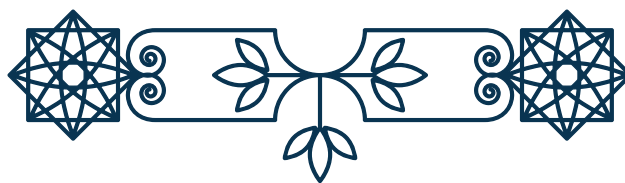
Helado  
Tarta de celebración

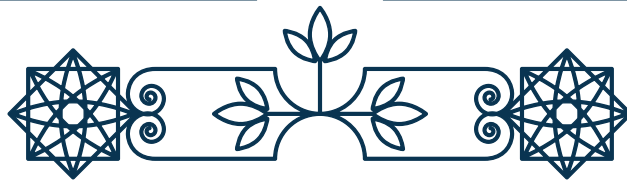
## BEBIDAS

Refrescos y agua mineral.



25€/Persona





# MENÚ A

## AL CENTRO

Cogollos de lechuga con anchoas, pimientos y ventresca de atún  
Pincho de foie con manzana y cebolla caramelizada al moscatel  
Revuelto de espárragos trigueros y bacalao.

## PRIMER PLATO

Lubina al aceite de ñoras, brotes de ajos y pimientos

## SORBETE DE MANDARINA

## SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo de cerdo con crema de queso Camembert, patatas panadera y champiñón al ajillo

## POSTRE

Tiramisú sobre crema de vainilla

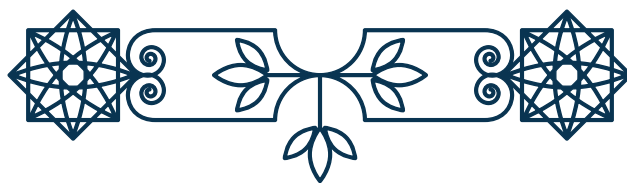
## BEBIDAS

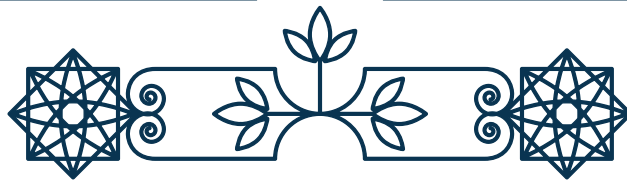
Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"  
Vino tinto DO Jumilla "Numun"  
Cerveza, refrescos y agua mineral  
Café, sidra y cava

También disponibles menús especiales (vegetarianos, celíacos... ) y de niños.



50€/Persona





## MENÚ B

### CÓCTEL

Chupito de melón al Oporto.  
Cucharita de mejillones con vinagreta.  
Saquitos de queso de cabra.  
Crujiente de gamba.  
Bocaditos de pescado en adobo.  
Brocheta de pollo barbacoa.  
Bebidas cóctel  
Vino Blanco y Tinto, Cerveza,  
Refrescos y Agua Mineral.

### AL CENTRO

Escalibada con queso de cabra al vinagre balsámico y miel.  
Pincho de foie con manzana y cebolla caramelizada al moscatel  
Pastel de verduras sobre crema de zanahoria

### PRIMER PLATO

Crepes de atún y verduritas con salsa vermú

### SORBETE DE MOJITO

### SEGUNDO PLATO

Entrecot de ternera con salsa de hongos patatas panadera y endivia glaseada

### POSTRE

Tarta de tres chocolates sobre crema de vainilla

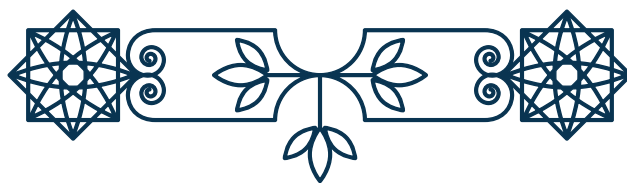
### BEBIDAS

Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"  
Vino tinto DO Jumilla "Numun"  
Cerveza, refrescos y agua mineral  
Café, sidra y cava

También disponibles menús especiales (vegetarianos, celiacos... ) y de niños.



65€/Persona



## INCLUIDO

- Capilla incluida con la celebración o Montaje Ceremonia Civil básica. (Decoración y música por cuenta de los novios).
- Prueba del menú. 6 personas con un mínimo de 100 conmensales.
- Brindis con cava a la entrada al salón.
- Decoración floral en las mesas.
- Minuta del menú.
- Primer aniversario: 50 % de descuento en alojamiento y obsequio de cena especial.
- Descuentos especiales en alojamiento: Precios preferentes para invitados y familiares, previa reserva, con un mínimo de 3 meses de antelación.
- Figuritas de tarta de celebración.

## CONDICIONES

Reserva de fecha: firma del precontrato y entrega de fianza: 900€. fianza no reembolsable. Firma del contrato 15 días antes de la celebración del evento. Con entrega del 80% del presupuesto. Se facturará como mínimo el número de comensales. El importe pendiente, se abonará dentro de los 10 días posteriores al evento. En caso de bodas a medio día, la finalización del evento será a las 20:00h. En el caso de bodas por la noche, la celebración terminará a las 03:00h. de la madrugada pudiendo ampliarse como máximo hasta las 05:00h. (dependiendo de la ubicación de la barra libre). Descuentos especiales por fechas: 10% de descuento en menú en bodas celebradas: domingo (siempre que el lunes no sea festivo), viernes, no festivos, y sábado julio y agosto. 8% de descuento en menú en bodas celebradas en sábado en abril y noviembre. Menú mínimo 50€.

## NO INCLUIDO

- Candy Bar
- Fuente de Chocolate
- Mantelerías y telas
- Photocall
- Animación infantil
- Música en vivo
- Decoración personalizada
- Despedidas de soltero/a
- Tarjetas

