



RUTA  JACOBEA
R E S T A U R A N T E

*“Conseguir que el día más importante de vuestras vidas sea inolvidable es el resultado del equilibrio perfecto entre **Calidad, Servicio y Experiencia**, marca indiscutible del Grupo Ruta Jacobea.*

Son los pequeños detalles los que nos hacen diferentes.

*Y es que cada boda es única, porque vuestra boda es, para nosotros, **lo más importante.**”*

www.rjacobea.com

Aperitivo 1

Frío

Cucharillas Variadas {
Salpicón de Marisco
Mejillón en Escabeche
Nido de Codorniz

Jamón Ibérico al Corte con Surtido de Panecillos Gallegos, Pan Tumaca
y Picos de Jerez

Empanada de Bacalao con Pasas

Mosaico de Chupitos {
Gazpacho de Sandía
Melón con Virutas de Jamón

Tosta de Pan de Cea con Salmón y Olivada

Caliente

Croquetas de Marisco

Tempura de Langostino con Reducción de Soja

Pincho de Croca de Ternera con Verduritas

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas

Legaris, D.O. Ribera del Duero y

Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja o

Viña Paceta Crianza, D. O. Ca Rioja

Cava Bach Rosé Brut

Cerveza de Barril

Vermouth Time

Mojito Cocktail

Agua Mineral y Refrescos

Aperitivo 2

Frío

Jamón Ibérico al Corte con Surtido de Panecillos Gallegos, Pan Tumaca y Picos de Jerez
Chupito de Gazpacho de Fresa
Coca de Jabugo y Rúcula
Cucharillas de Langostino con Naranja
Cucharillas de Queso Brie y Gulas
Tosta de Foie y Mermelada de Ruibarbo

Caliente

Minibrocheta de Rape y Langostinos
Pincho de Vieira con Bacon de Ibérico
Croquetas de Choco
Buñuelos de Queso de Arzúa

Bebidas

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas
Legaris, D.O. Ribera del Duero y
Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja o
Viña Paceta Crianza, D. O. Ca Rioja
Cava Bach Rosé Brut
Cerveza de Barril
Vermouth Time
Mojito Cocktail
Agua Mineral y Refrescos

Menú 1

Vieiras 'Ruta Jacobea' (2 unidades)

Almejas a la Marinera

Caldeirada de Rape, Merluza y Rodaballo

Sorbete de Limón al Mar de Cava

Lomo de Ternera Gallega al Horno

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Menú 2

Bogavante a la Plancha con Salsa Rosa y Salsa Tártara

Suprema de Rodaballo con Langostinos en Salsa de Coral

Sorbete de Mandarina

Entrecote a la Plancha con Salsa al Queso de Arzúa

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Menú 3

Salpicón de Marisco (*Bogavante, Buey y Langostino*)

Vieiras “Ruta Jacobea” (2 piezas)

Brocheta de Rape y Langostinos con

Arroz Pilaf

Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas

Sorbete de Mango

Lomo de Ternera al Horno

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Menú 4

Ensalada Tibia de Bogavante y Vieiras con Frutos Secos al Vinagre de Módena

Camarones de la Ría Sobre Concha de Vieira (110 grs.)

Lomos de Lubina con Verduritas al Albariño

Sorbete de Manzana Verde

Pata de Cordero al Horno con Patata al Romero

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones

Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Menú 5

Cigalas al Vapor (1kg para 3 pax)
Langostinos a la Plancha
Almejas a la Marinera
Caldeirada de Rape, Rodaballo y Merluza
Sorbete de Caipirinha
Medallones de Jarrete al Horno con Verduritas

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Menú 6

Cigalas al Vapor (1kg para 3 pax)
Bogavante a la Plancha con Salsa Rosa y Salsa Tártara
Rape con Almejas en Salsa Marinera
Sorbete de Limón al Mar de Cava
Lomo de Ternera al Horno con Verduritas

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Menú 7

Cigalas al Vapor (1kg para 3 pax)
Ensalada Tibia de Langostinos y Vieiras con Frutos Secos
al Vinagre de Módena
Vieiras 'Ruta Jacobea' (2 uds)
Brocheta de Rape y Langostinos con
Arroz con Verduritas
Salsa Americana a las Hierbas Aromáticas
Sorbete de Frambuesa
Solomillo a la Plancha con Salsa a la Pimienta

Tarta Nupcial con Helado

Café, Infusiones
Crujiente de Almendra y Trufas de Chocolate

Bodega

(común a todos los menús)

Albariño Condes de Albarei, D.O. Rías Baixas
Legaris, D.O. Ribera del Duero y
Ederra Crianza, D.O. Ca. Rioja o
Viña Paceta Crianza, D. O. Ca Rioja
Cava Codorniu Prima Vides Blanc de Blancs
Licores y Combinados de Sobremesa

Menú Infantil 1

(Hasta 12 años)

Croquetas de Marisco
Minipizza
Brocheta de Pollo con Patatas
Tarta Nupcial con Helado
Agua Mineral y Refrescos

Menú Infantil 2

(Hasta 12 años)

Croquetas de Marisco
Calamares a la Romana
Almejas a la Marinera
Milanesa con Patatas
Tarta Nupcial con Helado
Agua Mineral y Refrescos

***INCLUIDO EN EL MENÚ INFANTIL UNA CUIDADORA
PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA FIESTA!***

***ADEMÁS DISPONEMOS EN NUESTRAS
INSTALACIONES
DE SEIS MIL METROS CUADRADOS DE PARQUE
CON ZONA DE COLUMPIOS, DOS CAMPOS DE
FÚTBOL, CAMA ELÁSTICA Y CANCHA DE
BALONCESTO***



Barra Libre

(3,5 horas)

Licores y Combinados

Ginebra: Beefeater, Seagrams

Whisky: 100 Pipers, Ballantines

Ron: Havana 3, Havana Ritual, Havana 5

Vodka: Absolut

Mojito, Caipirinha & Caipiroska Cocktails

Servicio de Mojitos, Caipirinha y Caipiroska

Barra independiente

Barman especializado

Gin Tonic Corner

Servicio de Gin Tonics aromatizados

Combinación personalizada: Secos o Aromáticos (Canela, Enebro, Pomelo, Regaliz, Moras, Perejil,...)

Zona de la barra temática

Barman especializado

Y para sorprender durante la barra libre...



Carrito de Helados

Máquina de Palomitas



Barra Libre Premium

(3,5 horas)

Licores y Combinados

Ginebra: Beefeater 24, Plymouth

Whisky: Chivas Regal

Ron: Havana 7

Vodka: Absolut Citron

Mojito, Caipirinha & Caipiroska Cocktails

Servicio de Mojitos, Caipirinha y Caipiroska

Barra independiente

Barman especializado

Gin Tonic Corner

Servicio de Gin Tonics aromatizados

Combinación personalizada: Secos o Aromáticos (Canela, Enebros, Pomelo, Regaliz, Moras, Perejil,...)

Zona de la barra temática

Barman especializado

Y para sorprender durante la barra libre...



Carrito de Helados

Máquina de Palomitas



NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C

Servicios Complementarios

Ponemos a su disposición otra serie de servicios que aportarán un valor añadido a su boda, tales como:

- › **Menús Especiales:** Ponemos a su disposición una amplia carta para configurar cualquier tipo de menú especial (Celíaco, Vegano, Alérgico al Marisco, Vegetariano, etc.)
- › **Ceremonias Civiles,** a parte de su organización facilitamos los siguientes elementos: sillas con funda blanca, alfombra y mesa de ceremonia con mantel blanco y centro de flores naturales.
- › **Minutas especiales.** Si nuestra carta menú no se adecuase a sus expectativas le ofrecemos nuestra imprenta para buscar aquella que defina mejor su carácter y personalidad.
- › **Decoración exterior e interior personalizada** (Zona de Firmas Tematizada, Photocall, Sittings, Árbol de los Deseos, Zona Chill-Out...), le asesoramos, mostramos ideas y facilitamos presupuestos para su realización.
- › **Traslados de invitados:** Disponemos de servicio de traslados al aeropuerto; así como contactos de empresas que le facilitaran el traslado de sus invitados, para que ellos sólo se preocupen de disfrutar la fiesta

Para otros servicios como Animación Musical, Animación Infantil, Servicio de Guardarropa, Traslado de Invitados, Suelta de Globos ... no dude en contactar con nosotros y le buscaremos la mejor oferta posible.



Servicios Especiales – Aperitivos



Pulpo á Feira con Pulpeir@

Preparación en caldera de cobre a la vista del cliente

Salmón Marinado al Corte

Delicioso salmón noruego marinado por nuestro chef



Show cooking de Sushi

Elaborado en el momento de la degustación por un cocinero especializado en cocina oriental

Estación de Quesos con Nueces y Uvas

Selección de quesos gallegos a disposición de los asistentes.



Estación de Ibéricos con Pan de Aldea

Selección de Embutidos Ibéricos de alta gama para los más exigentes.

Servicios Especiales – Barra Libre

Buffet de Medianoche

Salado

Minipulgas de Ibéricos



Minisandwiches

{
Salmón
Paté
Vegetal
Jamón y Queso

Brochetas de Fruta Fresca

Dulce

Bastones de Brownie de Chocolate

Bocaditos de Almendra

Nubes de Frutas

Cake Pops





Fuente de Chocolate

Se ofrece durante la Barra Libre acompañada de brochetas de fruta fresca, nubes y regaliz



Pasión por Chocolate

Brochetas de Frutas con Chocolate y Piruletas de Gofre recién hechas aderezadas con Chocolate Caliente



Buffet de Gominolas

Selección de Golosinas para personalizar y endulzar la barra libre



Montaditos & Mini Hot Dogs

De lomo, bacon y salchicha frankfurt



Chocolatada con Churros & Cookies

Coctelería Clásica



Disfrute de las especialidades de la coctelería clásica de la mano de nuestro barman.

Para servir durante el Aperitivo o la Barra Libre:

Kir Royal: Crema de cassis y cava

Margarita: Tequila, cointreau y zumo de limón

Daiquiri: Ron blanco y zumo de limón

San Francisco (sin alcohol): Zumo de naranja, limón, piña y granadina

Manhattan: Bourbon, vermouth rojo y angostura

Candy Bar

Ponemos a su disposición una barra personalizada de tarta fondant, cupcakes, cake pops, galletas, chocolates y dulces.

(mínimo 100 pax)



Buffet de Frutas

Stand con extensa variedad de frutas cortadas y preparadas para refrescarse durante el baile.

¡No dudéis en consultarnos el resto de servicios especiales que podemos ofreceros!

Un amplio abanico de posibilidades para dar un toque muy personal a vuestra boda: puesto de minihamburguesas, manzanas con caramelo, máquina de palomitas, Cupcakes, Buffet de Donuts, y un largo etc...

NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: 26.04561/C