



Su Boda en
Restaurante
El Guerra

Emociones perdurables en el lugar idóneo

En Restaurante El Guerra estamos preparados para ofrecerles calidad en todos nuestros servicios. Todos nuestros salones están totalmente acondicionados, climatizados y adaptados para todo tipo de eventos que deseen realizar.

Disfrute de nuestras amplias terrazas climatizadas con un sistema de micro-clima y zonas de césped natural, piscina y nuestro nuevo salón cenador donde podrá celebrar su Copa de Bienvenida, celebración o simplemente relajarse en nuestras instalaciones.

Para los más pequeños les ofrecemos Zutelandia, un gran parque infantil dotado de cama elástica, minifútbol, piscina de bolas punchings y todo lo necesario donde los niños se divertirán mientras ustedes disfrutan de su evento, además de poder celebrar su cumpleaños, fiestas infantiles, etc.

Con nuestros dos amplios aparcamientos totalmente equipados y capacidad para más de 400 vehículos, tratamos de conseguir que la visita de nuestros clientes sea lo más cómoda posible, dejando el vehículo a las mismas puertas del Restaurante.

La cocina merece una mención aparte, cuidada y elaborada, actual y de producto, es obra de la afamada experiencia de la familia Del Paso Castro, con más de 45 años de bagaje en el sector, asegurando con esto, una inmejorable calidad en todos los productos y en cada uno de los platos elaborados.

Estamos siempre dispuestos a hacer de éste, el día más inolvidable de su vida, poniendo para ello a su disposición el mejor equipo de expertos ofreciéndoles gestionar los trámites para celebrar su boda civil en nuestro complejo.

Puede obtener más información en:

www.restauranteelguerra.com o en el teléfono 958 50 11 59 – 627 968 855 – 609 769 824

Le esperamos

MENÚ EXCLUSIVE

COCTEL DE RECEPCIÓN (una hora)

Entradas frías.

Jamón ibérico al corte.
Pastela moruna
Salchichón ibérico
Torreta de queso de oveja.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior, Rioja crianza, Ribera del Duero crianza, lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

TRES HORAS DE BARRA LIBRE
(marcas a elegir, gin tonic premium y mojitos)

RECENA (pizzas, jamón y queso)

CARRITO DULCE (fuente de chocolate con gominolas, pastas y fruta natural)

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Blanco Rueda Verdejo
Vinos granadinos
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua mineral

POSTRE

Tarta nupcial con helado
Cava

ENTRANTES

Elija entre dos variedades para compartir o una variedad individual

Entrantes para compartir

(cuatro comensales)

Paleta de entremeses ibéricos (jamón, queso, lomo a la sal, salchichón, chorizo y morcilla)

Cogollitos de Tudela con anchoas del Cantábrico, Salmón noruego y nueces.

Pimientos del Piquillo rellenos de Perdiz.

Ensalada Mari Ángeles

(Queso de cabra, lechuga Gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt).

Tablas de quesos y patés.

Milhojas de paté de pato con queso de cabra, manzana caramelizada al Pedro Ximenez.

Habitas con jamón y huevos rotos del corral.

Entrantes individuales

Cogollitos de Tudela con anchoas, Espárragos Riojanos, Melón con Jamón ibérico, Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa y langostinos

Ensalada Mari Ángeles individual

(Queso de cabra, lechuga Gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt).

Ensalada de otoño

(brotes tiernos, tomates cherry, jamón serrano, queso parmesano, miel de caña y frutos secos)

Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa, gambones cocidos, espárragos riojanos, queso con dulce de membrillo y niditos de aguacate con ensalada de pimientos y huevo duro

Espárragos trigueros a la almendrilla, "tostá" de paté y queso de cabra al perfume de Pedro Ximenez, brocheta de tomate y queso de burgos, langostinos cocidos, lomo a la sal.

PRIMER PLATO

Elija una variedad

Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y laminas de berenjena.

Mariscada de nuestras costas (Cigalas, Gambas, Gambones, Langostinos y tartaleta de salsa rosa)

Bacalao frito con calabaza, cebolla caramelizada y vinagre balsámico.

Lomos de Dorada al horno.

Agujas fresca de nuestro litoral horneada en su jugo.

Lomos de merluza a la naranja

SORBETE

Elija una variedad

Sorbete de limón al cava
Sorbete de mandarina al vodka premium.
Sorbete de manzana asturiana.
Sorbete de piña colada al Ron de motril.

SEGUNDO PLATO

Elija una variedad

Solomillo de cerdo a la brasa con sal Maldon.

Solomillo de cerdo en salsa pimienta verde.

Medallones de solomillo con salsa cremosa de champiñones y pasas de Corinto.

Presas ibéricas braseadas.

Codillo crujiente al horno.

Entrecote de buey gallego.

Precio

~~55,00€~~

Oferta EXPOBODA

52,50€

EJEMPLO MENÚ EXCLUSIVO

COCTEL DE RECEPCIÓN

(una hora)

Entradas frías.

Jamón ibérico al corte.
Pastela moruna
Salchichón ibérico
Torreta de queso de oveja.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior, Rioja crianza, Ribera del Duero crianza, lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

ENTRANTES

Entrantes para compartir

(cuatro comensales)

Ensalada Mari Ángeles
(Queso de cabra, lechuga Gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt).

Milhojas de paté de pato con queso de cabra,
manzana caramelizada al Pedro Ximenez.

PRIMER PLATO

Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y laminas de berenjena.

SORBETE

Sorbete de limón al cava

SEGUNDO PLATO

Codillo crujiente al horno.

POSTRE

Tarta nupcial de piononos con helado
Cava

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Blanco Rueda Verdejo
Vinos granadinos
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua mineral

TRES HORAS DE BARRA LIBRE
(marcas a elegir, gin tonic premium y mojitos)

RECENA (pizzas, jamón y queso)

CARRITO DULCE (fuente de chocolate con gominolas, pastas y fruta natural)

Precio
~~55,00€~~

Oferta EXPOBODA
52,50€

MENÚ ELEGANCE

COCTEL DE RECEPCIÓN (una hora)

Entradas frías.

Jamón ibérico al corte.
Pastela moruna
Salchichón ibérico
Torreta de queso de oveja.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior, Rioja crianza, Ribera del Duero crianza, lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

TRES HORAS DE BARRA LIBRE
(marcas a elegir, gin tonic premium y mojitos)

RECENA (pizzas, jamón y queso)

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Vinos granadinos
Blanco Rueda Verdejo
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua mineral

POSTRE

Tarta nupcial con helado
Cava

PRIMER PLATO Elija una variedad

Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y laminas de berenjena.

Lomos de merluza a la naranja

Mariscada de nuestras costas
(Cigalas, Gambas, Gambones, Langostinos y tartaleta de salsa rosa)

Bacalao frito con calabaza ,cebolla caramelizada y vinagre balsámico.

Lomos de Dorada al horno.

Agujas fresca de nuestro litoral horneada en su jugo.

Cogollitos de Tudela con anchoas,
Espárragos Riojanos, Melón con Jamón ibérico, Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa y langostinos

Ensalada Mari Ángeles individual
(Queso de cabra, lechuga Gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt).

Ensalada de otoño
(brotes tiernos, tomates cherry, jamón serrano, queso parmesano, miel de caña y frutos secos)

Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa, gambones cocidos, espárragos riojanos, queso con dulce de membrillo y niditos de aguacate con ensalada de pimientos y huevo duro

Espárragos trigueros a la almendrilla, "tostá" de paté y queso de cabra al perfume de Pedro Ximenex, brocheta de tomate y queso de burgos, langostinos cocidos, lomo a la sal.

SORBETE Elija una variedad

Sorbete de limón al cava
Sorbete de mandarina al vodka premium.
Sorbete de manzana asturiana.
Sorbete de piña colada al Ron de motril.

SEGUNDO PLATO Elija una variedad

Solomillo de cerdo a la brasa con sal Maldon.

Solomillo de cerdo en salsa pimienta verde.

Medallones de solomillo con salsa cremosa de champiñones y pasas de Corinto.

Presa ibérica braseada.

Codillo crujiente al horno.

Entrecotte de buey gallego.

Precio
~~50,00€~~

Oferta EXPOBODA
47,50€

EJEMPLO MENÚ ELEGANCE

COCTEL DE RECEPCIÓN

(una hora)

Entradas frías.

Jamón ibérico al corte.
Pastela moruna
Salchichón ibérico
Torreta de queso de oveja.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior,
Rioja crianza, Ribera del Duero crianza,
lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

PRIMER PLATO

Mariscada de nuestras costas
(Cigalas, Gambas, Gambones,
Langostinos y tartaleta de
salsa rosa)

SORBETE

Sorbete de piña
colada al ron de
Motril

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo con
salsa cremosa de champiñones
y pasas de corinto

POSTRE

Tarta nupcial de
piononos con
helado
Cava

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Blanco Rueda Verdejo
Vinos granadinos
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua
mineral

TRES HORAS DE BARRA LIBRE
(marcas a elegir, gin tonic
premium y mojitos)

RECENA (pizzas, jamón y queso)

Precio
~~50,00€~~

Oferta EXPOBODA
47,50€

MENÚ CLASSIC

COCTEL DE RECEPCIÓN (una hora)

Entradas frías.

Pastela moruna
Torreta de queso de oveja.
Salchichón ibérico.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior, Rioja crianza, Ribera del Duero crianza, lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

UNA HORA DE BARRA LIBRE (marcas a elegir, gin tonic premium y mojitos)

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Blanco Rueda Verdejo
Vinos granadinos
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua mineral

POSTRE

Tarta nupcial con helado
Cava

PRIMER PLATO

Elija una variedad

Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y laminas de berenjena.

Lomos de merluza a la naranja

Mariscada de nuestras costas (Cigalas, Gambas, Gambones, Langostinos y tartaleta de salsa rosa)

Bacalao frito con calabaza ,cebolla caramelizada y vinagre balsámico.

Lomos de Dorada al horno.

Agujas fresca de nuestro litoral horneada en su jugo.

Cogollitos de Tudela con anchoas, Espárragos Riojanos, Melón con Jamón ibérico, Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa y langostinos

Ensalada Mari Ángeles individual (Queso de cabra, lechuga Gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt).

Ensalada de otoño (brotes tiernos, tomates cherry, jamón serrano, queso parmesano, miel de caña y frutos secos)

Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa, gambones cocidos, espárragos riojanos, queso con dulce de membrillo y niditos de aguacate con ensalada de pimientos y huevo duro

Espárragos trigueros a la almendrilla, "tostá" de paté y queso de cabra al perfume de Pedro Ximenex, brocheta de tomate y queso de burgos, langostinos cocidos, lomo a la sal.

SORBETE

Elija una variedad

Sorbete de limón al cava
Sorbete de mandarina al vodka premium.
Sorbete de manzana asturiana.
Sorbete de piña colada al Ron de motril.

SEGUNDO PLATO

Elija una variedad

Solomillo de cerdo a la brasa con sal Maldon.

Solomillo de cerdo en salsa pimienta verde.

Medallones de solomillo con salsa cremosa de champiñones y pasas de Corinto.

Presas ibéricas braseadas.

Codillo crujiente al horno.

Entrecote de buey gallego.

Precio

~~45,00€~~

Oferta EXPOBODA

42,50€

EJEMPLO MENÚ CLASSIC

COCTEL DE RECEPCIÓN

(una hora)

Entradas frías.

Pastela moruna
Torreta de queso de oveja.
Salchichón ibérico.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior, Rioja crianza, Ribera del Duero crianza, lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

PRIMER PLATO

Espárragos trigueros a la almendrilla, “tostá” de paté y queso de cabra al perfume de Pedro Ximenex, brocheta de tomate y queso de burgos, langostinos cocidos, lomo a la sal.

SORBETE

Sorbete de piña colada al ron de Motril

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo a la brasa con sal maldón.

POSTRE

Tarta nupcial de piononos con helado

Cava

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Blanco Rueda Verdejo
Vinos granadinos
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua mineral

UNA HORA DE BARRA
LIBRE (marcas a elegir, gin tonic premium y mojitos)

Precio

~~45,00€~~

Oferta EXPOBODA

42,50€

EJEMPLO MENÚ EXCLUSIVO

(con segundo plato especial)

COCTEL DE RECEPCIÓN

(una hora)

Entradas frías.

Jamón ibérico al corte.
Pastela moruna
Salchichón ibérico
Torreta de queso de oveja.
Chorizo ibérico.
Empanada relleno de atún y tomate.
Tortillas de patatas.
Rollitos de jamón dulce y Philadelphia.
Chupitos de salmorejo con virutas de jamón.

Entradas calientes.

Gambas gabardina.
Croquetitas de pollo.
Rosada rebozada.
Mini nuggets de pollo.

Bebidas

Fino, cava, manzanilla, blanco Rueda Superior, Rioja crianza, Ribera del Duero crianza, lambrusco, cerveza, refrescos y agua mineral
Sorbete de Limoncello

ENTRANTES

Entrantes para compartir

(cuatro comensales)

Ensalada Mari Ángeles
(Queso de cabra, lechuga Gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt).

Milhojas de paté de pato con queso de cabra, manzana caramelizada al Pedro Ximenez.

PRIMER PLATO

Bacalao frito, calabaza y cebolla caramelizada al vinagre balsámico

SORBETE

Sorbete de mandarina al vodka premium

SEGUNDO PLATO

Paletilla de cordero lechal

POSTRE

Tarta nupcial de piononos con helado
Cava

BEBIDAS

Rioja crianza
o Ribera del Duero roble
Blanco Rueda Verdejo
Vinos granadinos
Lambrusco
Cerveza, refrescos y agua mineral

TRES HORAS DE BARRA LIBRE
(marcas a elegir, gin tonic premium y mojitos)

RECENA (dulces, pizzas, jamón y queso)

CARRITO DULCE (fuente de chocolate con gominolas, pastas y fruta natural)

Precio
~~60,00€~~

Oferta EXPOBODA
57,50€

MENÚ EXCLUSIVE

MENÚ ELEGANCE

MENÚ CLASSIC

	MENÚ EXCLUSIVE	MENÚ ELEGANCE	MENÚ CLASSIC	
Copa de Recepción	✓	✓	✓	•Condiciones especiales
Entrantes	✓	✗	✗	
Primer plato	✓	✓	✓	
Sorbete	✓	✓	✓	
Segundo plato	✓	✓	✓	
Barra libre (3 horas)	✓	✓	✗	
Barra libre (1 hora)	✗	✗	✓	
Recena	✓	✓	✗	
Fuente de chocolate	✓	✗	✗	

MENÚ ADOLESCENTES

Entrantes para compartir **(cuatro personas)**

Croquetas caseras
Selección de ibéricos
(jamón, chorizo, salchichón,
lomo a sal, queso)
Langostinos cocidos

Churrasco de cerdo a la
brasa con guarnición de
patatas y verduras

Bebidas

Refrescos y agua mineral

Postre

Tarta nupcial con helado

25,00€

MENÚ NIÑOS

Entrantes para compartir **(cuatro personas)**

Croquetas caseras
Jamón y queso
Patatas chips y ganchitos

Pechuga a la milanesa

O

Pizza Artesana al Horno de Leña

Bebidas

Refrescos y agua mineral

Postre

Helado

**DURANTE SU CELEBRACIÓN, LOS NIÑOS PODRÁN
DISFRUTAR DE NUESTRO PARQUE INFANTIL CON
MONITORAS, DE FORMA TOTALMENTE
GRATUITA**

18,00€

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La distribución de las mesas será confirmada con un plazo máximo de 72 horas antes de la celebración. Si no existe modificación o notificación alguna antes de este plazo, se darán por confirmadas las plazas contratadas, cobrando todas ellas.

De forma genérica las mesas serán redondas con capacidad de 8 comensales, o bien cuadradas o rectangulares en múltiplos de 4; se les facilitará plano del salón para realizar el montaje de las mesas si lo necesitaran.

El restaurante se hará cargo de la decoración floral (flores naturales) y de las minutas para colocar en las mesas con el correspondiente menú.

Se confirmará la reserva de la celebración con el abono de 300,00€ en concepto de fianza, los cuales les serán descontados del montante total. La cancelación o anulación de la celebración no conllevará la devolución de la fianza.

Todos los precios publicados llevan el IVA incluido, como así viene establecido en la legislación vigente.

Todos los platos y confección de menús ofrecidos están abiertos a cualquier cambio o sugerencia, por lo que si desean otro tipo de platos, confección, o cualquier otra modificación de lo ya existente, comuníquenoslo para realizar un presupuesto acorde con sus necesidades.

Puede elegir entre distintos tipos de mantelería para su celebración.

Precios válidos para contrataciones realizadas antes del 31 de diciembre de 2014.

PLATOS ESPECIALES

Pueden completar la oferta de su menú con nuestra mejor oferta culinaria

- Cochinillo segoviano al horno.
- Paletilla de cordero lechal.
- Solomillo de añejo asturiano al stroganoff.
- Carret de cordero

La elección de alguno de estos platos supondrá un incremento de 5,00€ en cualquiera de los menús

POSTRE Y TARTA NUPCIAL

Podrá elegir entre estos diferentes sabores para su tarta nupcial.

- Piononos
- Chocolate
- Crema tostada

La tarta irá acompañada de helado

EXTRAS PARA SU BODA

Complete este día inolvidable

Celebración de Boda Civil: 250,00€; Incluye decoración floral, adornos, preparación de salón o jardines tipo teatro y Concejal o funcionario correspondiente oficiante.

Al término de la barra libre se ofertará la posibilidad de continuar con las siguientes opciones si lo desean:

Hora extra de barra libre: 5,00€ por adulto según recuento.

Botella de licor con refrescos: 60,00€.

Carrito dulce

(fuente de chocolate con gominolas, pastas y fruta natural): 250,00€.

Para bodas de más de 140 comensales adultos el restaurante la obsequiará de forma gratuita.

Música en vivo o D.J.: 300,00€. (tres horas)

Para bodas de más de 140 comensales adultos el restaurante obsequiará este servicio de forma gratuita. Hora extra de este servicio: 100,00€.

Recena: 5,00€ por adulto; incluye jamón, queso, y pizza de nuestro horno de leña.

Jamón ibérico al corte (incluye un jamón ibérico y cortador): 250,00€.

También disponemos de photocall para la diversión de los invitados.