



Tu Banquete Nupcial



En elCruce con *GmG Tu Evento*
DONDE VIVES TUS SUEÑOS

elCruce
de VILLAHARTA

RESTAURANTE

APERITIVOS

(15 POR PERSONA,
A COMBINAR ENTRE FRIOS Y CALIENTES)



APERITIVOS FRIOS

JAMÓN IBÉRICO

CAÑA DE LOMO IBÉRICA

QUESO CURADO

CUCHARITAS DE SALMOREJO

BOLITAS DE QUESO Y CEBOLLINO

CRUJIENTES DE QUESO CON PISTACHO Y NUECES

TARTALETAS DE ENSALADILLA

FLAN DE BACALAO

CREPES DE QUESO Y JAMÓN

CREPES DE QUESO Y ANCHOA

CANAPÉS DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO

CANAPÉS DE BACALAO AHUMADO Y CREMA DE QUESO

CANAPÉS DE PATÉ IBÉRICO Y TOMATE

PIRULETAS DE ATÚN



elCruce
de VILLAHARTA

RESTAURANTE

APERITIVOS

(15 POR PERSONA,
A COMBINAR ENTRE FRIOS Y CALIENTES)



APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS DE PUCHERO
CROQUETAS DE JAMÓN
CROQUETAS DE SETAS
CROQUETAS DE BACALAO
PINCHO DE MAR Y SIERRA
BOCADITOS CRUJIENTES DE CAMEMBERT
BOCADITOS CRUJIENTES DE EMMENTAL
MINI ROLLITO DE POLLO CON SALSA AGRIDULCE
CRUJIENTES DE LANGOSTINOS SURTIDOS
SAMOSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y AVELLANA
SAMOSA DE CENTOLLA
SAQUITO DE POLLO CON CURRY VERDE
LANGOSTINOS EN NIDO DE PATATA
MINI SAQUITO DE MARISCO
SAQUITO DE VERDURA Y QUESO DE CABRA
TWISTER DE LANGOSTINO
TWISTER DE QUESO CHEDDAR Y CEBOLLA CARAMELIZADA
CONCHA DE CANGREJO RELLENO DE GAMBAS (+0.45€)
LANGOSTINO TORPEDO (+0.60€)
ERIZOS DE GAMBAS (+0.40€)



elCruce
de VILLAHARTA

RESTAURANTE

ENTRANTES

(INDIVIDUAL POR PERSONA)



ENTRANTE INDIVIDUAL

ENSALADA DE AHUMADOS

GAZPACHO CON GUARNICIÓN

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

SALMOREJO CORDOBÉS

COCTAIL DE MARISCO

TEMPURA DE 7 VERDURAS

TARTAR DE VIERAS SOBRE CREMA DE GUISANTES

MARISCADA DE LANGOSTINOS, GAMBAS Y CIGALAS (+4€)

ESCABECHE DE PERDIZ CON CEBOLLETA Y ZANAHORIAS (+3.90€)

PICANTÓN RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA NEGRA (+3.55€)

BOLSITAS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS (+4€)



PRIMEROS

(INDIVIDUAL POR PERSONA)

DE PRIMER PLATO

LENGUADO RELLENO DE MOUSSE DE GAMBAS

MILHOJA DE BERENJENA

PEZ ESPADA EN CUNA DE VERDURA

CORVINA A LA BORDALESA

CORVINA CON SALSA DE ALMENDRAS

BACALAO AL AJO CONFITADO

LOMITO DE ATÚN CON CEBOLLA CARAMELIZADA

TARTAR DE ATÚN

TARTAR DE SALMÓN

SALMÓN CON ACÉITE DE LIMÓN Y VAINILLA (+4,20€)

PINTADA RELLENA DE SETAS Y FOIE

CONEJO RELLENO DE VERDURA (+3,10€)



elCruce
de VILLAHARTA

RESTAURANTE

SEGUNDOS

(INDIVIDUAL POR PERSONA)



DE SEGUNDO PLATO

MOUSAKA DE VACUNO Y CORDERO
SOLOMILLO A LA BRASA CON SALSA VERDE
MEDALLONES DE SOLOMILLO A LA PIMIENTA
RABO DE TORO EN CUNA DE PATATAS
CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA
BUEY BOURGUIÑÓN AL VINO DE BORGOÑA
SALTEADO DE CERDO PROVENZAL AL TOMILLO
OSSO-BUCCO DE PAVO CON VERDURITAS (+3,35€)
PATO A LA NARANJA(+3,90€)
SALTEADO DE CERDO MARSALA
CORDERO AL CURRY (+3,70€)
NAVARIN DE CORDERO PRINTANIER (+3,50€)
CARBONARA FLAMENCA DE TERNERA
MILHOJA DE CORDERO (+3,70€)
TERRINA DE CODILLO DESHUESADO
COCHINILLO SEGOVIANO AL HORNO (+4,55€)
SOLOMILLO A LA MANTEQUILLA DE LIMA
SECRETO IBÉRICO AL HORNO



POSTRES

(COMBINADOS DE TARTAS
Y TULIPAS HELADAS)



TARTAS Y HELADOS COMBINADOS

TARTA DE MILHOJAS CON PIÑONES
Y TULIPA DE TURRÓN SUPREMA

TARTA ROCHER (FERRERO)
Y TULIPA VAINILLA TAHITÍ CON NUECES DE MACADAMIA

TARTA SAN MARCOS
Y TULIPA DE GACHAS ARTESANAS

TARTA DE BIZCOCHO CON ALMENDRAS
Y VAPORETO DE CREMA CATALANA

TARTA DE TIRAMISÚ
Y TULIPA DE BROWNIE

TARTA ROCHER (FERRERO)
Y TULIPA TROPICAL





SORBETES

(INDIVIDUAL A ELEGIR)



SELECCIÓN DE SORBETES

A LA MANZANA VERDE
LIMÓN DEL CARIBE
BESO DE MOJITO
LOCURA DE PIÑA COLADA
MANDARINA SALVAJE
MELÓN DEL VERANO
FRUTOS ROJOS
TROPICAL DE MANGO
CORAZÓN DE SANDÍA





BODEGA



BLANCOS

VERDEJO RAMA CORTA (D.O. LA MANCHA)

VERDEJO GLIDA (D.O. RUEDA) (+0,50€)

MOSCATO FRIZZANTE SEMIDULCE MEW YORK HOOD (+0,80€)

TINTOS

TEMPRANILLO BATUTA (D.O. TIERRA DE CASTILLA)

TEMPRANILLO PUENTE LAGO (D.O. RIOJA)

CRianza MONTELCIEGO (D.O. RIOJA) (0,60€)

TEMPRANILLO SEÑORÍO REAL CRianza (D.O. RIBERA DEL DUERO) (+0,90€)

CAVA

TIPO BRUT





GMG Tu Evento

NUESTRO PRECIO INCLUYE

4 HORAS DE BARRA LIBRE (PRIMERAS MARCAS)
RECENA (MINI MONTADITOS, PASTELERÍA SELECTA)
PRUEBA DE MENÚ (PARA 6 PERSONAS)
ASESORAMIENTO PERSONAL (DE MANO DE GMG TU EVENTO)
DECORACIÓN FLORAL (EN MESA)
MANTELERÍA A ELECCIÓN (SELECCIÓN DE DISEÑOS)
SEATING, MESEROS Y MINUTAS (PERSONALIZABLES)
ZONA INFANTIL (CON PARQUE ACOLCHADO)
AUTOCAR DE IDA Y VUELTA
SUITE NUPCIAL (EN NUESTRA HOSPEDERÍA)
HASTA 14 HABITACIONES DOBLES (A SU DISPOSICIÓN)
DJ'S CON EQUIPO DE SONIDO (INCLUYE ILUMINACIÓN)
ZONA CHILL OUT (EN SALA DE BARRA LIBRE)
LIMPIEZA DE ASEOS (DURANTE EL BANQUETE)
GRAN APARCAMIENTO (ILUMINADO Y MONITORIZADO)

PRECIO MENÚ INFANTIL:

19,90 € (POR NIÑO)

PRECIO MENÚ ADULTOS:

75,00 € (POR PERSONA)

(IVA INCLUIDO)





CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



- 1). **Para la Reserva** de Fecha será necesaria la **firma de las Presente Condiciones** de Contratación **y el depósito de 500€** en cuenta bancaria (en concepto: reserva de fecha) que serán descontados del total de pago a la finalización del Servicio. (En caso de Anulación se perderá la entrega de Reserva)
- 2). El número de cuenta para ingresos es: Cajasur: ES59 0237 0065 5091 6844 0681
- 3). Se firmará un **Contrato de Banquete Definitivo 5 días antes del Evento** con el Número de Comensales final, donde **se entregarán a cuenta** otros **500€** a descontar del total a la finalización del Servicio. (Se considerarán las anulaciones de comensales posteriores a esa fecha como que han asistido).
- 4). El Total del **pago del Servicio** se realizará **al día siguiente del Evento** mediante efectivo o transferencia bancaria (restando los 500€ de reserva y los 500€ de firma).
- 5). **Todas las comunicaciones** entre el Restaurante y los Novios deben pasar **por nuestra Wedding Planner** personal de GmG Tu Evento (**Gema**) tel. 625 96 64 48 email: gmgtruevento@gmail.com que estará encantada de atenderles.
- 6). **Datos de los Novios** Contratantes:
Nombre Novio:.....
Nombre Novia:.....
Dirección:.....
Tel. Contacto:.....Persona de Contacto:.....
- 7). Para que conste la **aceptación de las presentes condiciones** firmamos aquí hoy día:.....

Nicolae Opruta,
Gerente
Restaurante El Cruce.
B-14397608

(De parte de los Novios)
NOMBRE:.....
DNI:

FIRMA:





Organizadora Integral de Eventos
Wending Planner

C/. Olimpo nº 3 14014 Córdoba

Gema: 625966448

@gmgtuevento

www.bodas.net



HOSPEDERIA ■ RESTAURANTE

Ctra. Granada-Badajoz. N-432, km. 233

Salida Villaharta-Fuente Agria 14320

Tel. 957 367233 - Fax. 957 367062

Sr. Nico: 679409279

nocruce@gmail.com

www.elcruce.es