

# BODAS

2026



**HAZ QUE TU BODA SE CONVIERTA  
EN UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE.**

*Las bodas no son solo eventos: son historias que comienzan a escribirse mucho antes del "SÍ, QUIERO".*

*Son miradas que se encuentran, manos que se entrelazan y promesas que marcan un antes y un después en la vida de dos personas.*

*En **Restaurante Dos Toros** entendemos que cada pareja es única, y por eso cada celebración debe reflejar su esencia, su estilo y su historia.*

*Nos dedicamos a transformar sueños en **experiencias inolvidables**, cuidando cada detalle con sensibilidad, creatividad y excelencia.*

*Creemos que una boda no se organiza únicamente: se siente, se diseña y se vive. Desde la planificación inicial hasta el último instante de la celebración, acompañamos a cada pareja con compromiso, pasión y profesionalismo, garantizando que cada momento fluya con armonía y emoción.*

*Nuestro propósito es crear **recuerdos que perduren en el tiempo**, instantes que al ser recordados vuelvan a despertar la misma emoción del primer día.*

***Porque el amor merece ser celebrado de forma extraordinaria.***

*Atentamente:*

***Restaurante Dos Toros.***



## EN UN LUGAR SOÑADO

Nuestro **Restaurante Dos Toros** cuenta con amplias localidades rodeados del mejor clima y las mejores vistas, el mar y el cielo se unen en el horizonte en un baile de amor y pasión lo cual compondrá el ambiente ideal para la recepción de nuestros invitados y la celebración de una **experiencia inolvidable**.

Podrás disfrutar de diferentes y amplias zonas que permitirán celebrar cada momento en un lugar diferente para el deleite de esas personas tan importantes las cuales has decidido que te acompañen en este hermoso día de celebración especial.

Podrás celebrar al aire libre una ceremonia que nunca olvidarás, disfrutar de un excelente cocktail de bienvenida con las hermosas vistas del mar mediterráneo que pondrá el toque mágico y distintivo durante el día mientras los colores de su hermoso atardecer aportarán una decoración especial como preámbulo para la **noche de tu boda**.

Sin duda, la exclusividad de nuestra ubicación les permitirá disfrutar de la mejor experiencia y todo esto preparado únicamente para ustedes.



## *DIFERENTES PROPUESTAS Y ADAPTABLES*

### *COCTEL DE BIENVENIDA*

*Podrás seleccionar 5 de los entrantes de nuestra lista que te brindamos a continuación los cuales te acompañaran durante la recepción*

*Nuestro equipo de profesionales estará atento para servir las bebidas durante el coctel*

*El tiempo estimado para la recepción será de 1 hora y media aproximadamente.*

### *NUESTROS MENUS*

*Nuestro chef ha elaborado de manera detallada 4 menús para que puedas seleccionar el que prefieras.*

*Puedes elegir el menú que más te agrade, o personalizarlo conforme lo desees.*

*El tiempo estimado para disfrutar del menú seleccionado sea de 2 horas y media aproximadamente.*

### *BODEGA:*

*Durante el menú disfrutaras de la bodega que ha sido seleccionada sin dejar pasar ningún detalle para que disfrutes de tu comida.*

*Para finalizar cuentas con una hora de barra libre donde podrás celebrar con los tuyos. Si deseas añadir nuestras estaciones temáticas te brindamos la información a l final del dossier:*



*COCTELES DE BIENVENIDA  
INCLUYE 5 ENTRANTES A ELEGIR*

*Elegir 5 entrantes*

*Croquetas variadas  
Empanadillas variadas  
Brocheta de tomate y mozzarella  
Vasito de gazpacho tradicional  
Minihamburguesa de ternera  
Pan Bao con cerdo agri dulce  
Brocheta de jamón serrano y melón  
Buñuelos de bacalao  
Gamba Frita  
Cuchara de Tatar de Salmon  
Cuchara de Tatar de atún  
Cuchara de Ceviche de corvina*

*Veganos*

*Samosas Vegetales  
Cucharita de tatar de tomate  
Cracker de arroz con tomate y aguacate.*

*Para invitados con alergias o intolerancias consulte con el equipo previamente.*



## *OPCIÓN MENÚ 1*

### *Entrante*

*Creмосa sopa de calabacín y queso crema, con virutas de jamón serrano y aceite verde.*

### *Primer Plato*

*Filete de lubina nacional a la plancha con pure de coliflor tostado y couscous de pistacho y menta.*

### *Sorbete de mandarina*

### *Segundo Plato*

*Pechuga de pollo coral confitada a las finas hierbas sobre pure de maíz y setas salteadas.*

### *Postre*

*Tarta de queso manchego horneada con fruta de temporada.*

### *Bodega:*

*Agua mineral  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Rioja  
Refrescos  
Cerveza  
Cava.*

**130€ + IVA**

*Al finalizar la cena, incluido en el precio, se dispondrá de una hora de barra libre.*



## *OPCIÓN MENÚ 2*

### *Entrante*

*Ensalada de brotes tiernos con tiras de ternera salteada, tomate, Cherry, Cebolla roja y vinagreta francesa.*

### *Primer Plato*

*Filete de Salmon Glaseado con bourbon sobre espárragos verdes salteados, cremoso de patata y gambas.*

### *Sorbete de mandarina*

### *Segundo Plato*

*Presa ibérica confitada a baja temperatura con polenta cremosa, salsa de queso Idiazábal y judía verde plana.*

### *Postre*

*Tiramisú Tradicional Casero*

### *Bodega:*

*Agua mineral  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Rioja  
Refrescos  
Cerveza  
Cava.*

*175€ + IVA.*

*Al finalizar la cena, incluido en el precio, se dispondrá de una hora de barra libre.*



## **OPCIÓN MENÚ 3**

### ***Entrante***

*Carpaccio de ternera nacional con brotes tiernos, salsa cesar casera, crujiente de parmesano y amaranto.*

### ***Primer Plato***

*Lomo de Bacalao confitado con mantequilla clarificada sobre setas guisadas, crema de apio nabo y salsa de mejillones.*

### ***Sorbete de mandarina***

### ***Segundo Plato***

*Medallón de solomillo de ternera nacional asado al grill con crujiente milhojas de patata al romero, cebolla perla al pedro Ximénez y reducción de vino oporto.*

### ***Postre***

*Panacota de mango sobre crema de coco y menta con culis de lima.*

### ***Bodega:***

*Agua mineral  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Rioja  
Refrescos  
Cerveza  
Cava.*

**230€ + IVA.**

*Al finalizar la cena, incluido en el precio, se dispondrá de una hora de barra libre.*



## *OPCIÓN MENÚ VEGANO*

### *Entrante*

*Ceviche de Mango y aguacate con leche de tigre de coco y quinoa crujiente.*

### *Primer Plato*

*Canelones de calabaza asada relleno de setas y fondo vegetal.*

### *Sorbete de limón*

### *Segundo Plato*

*Tataki de boniato asado en costra de sal con cebolla perla al balsámico, habas y demiglace vegano.*

### *Postre*

*Coulant de chocolate con fruta de temporada.*

### *Bodega:*

*Agua mineral  
Vino Blanco D.O. Rueda  
Vino Tinto D.O. Rioja  
Refrescos  
Cerveza  
Cava.*

***135€ + IVA.***

*Al finalizar la cena, incluido en el precio, se dispondrá de una hora de barra libre.*



## *MENÚ DE NIÑOS*

### *Entrante*

*Croquetas de jamón serrano.*

*O*

*Nuggets de pollo.*

### *Plato principal*

*Escalope de pechuga de pollo con patatas fritas.*

*O*

*Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas.*

### *Postre*

*Brownie de chocolate con nata.*

*O*

*Bola de helado de vainilla con sirope de fresa.*

*45€ por niño.*

*Máximo 12 años.*

*El niño puede elegir la bebida que desee.*



## *ESTACIONES TEMATICAS*

*Estacion de Jamón Ibérico con cortador profesional.  
(1 cortador - 1 Jamón cada 100 pax.*

***Precio: 800€ / + IVA.***

*Estacion de Quesos variados con mermeladas, frutos secos y panes  
variados.*

***Precio: 750€ / +IVA.  
Máximo 100 pax.***

*Estacion de Ostras frescas con Profesional Abreostras.  
2 ostras por persona.*

***Precio: 800€ / +IVA  
Máximo 100 pax.***



## *SELECCIÓN DE TAPAS ESPAÑOLAS*

*Boquerones en vinagre*  
*Albóndigas en salsa de tomate*  
*Ensaladilla rusa*  
*Patatas bravas con alioli y salsa brava*  
*Montadito de tortilla de patata*  
*Calamares a la romana*  
*Croqueta jamón serrano*  
*Plato de jamón serrano*  
*Gambas al ajillo*  
*Gazpacho andaluz*  
*Choizo frito*  
*Boquerones fritos*  
*Sepia a la plancha*  
*Langostino al horno*  
*Rabas de sepia*

**7.5 € + IVA**

