



BODAS 2016

ya·CATERING·



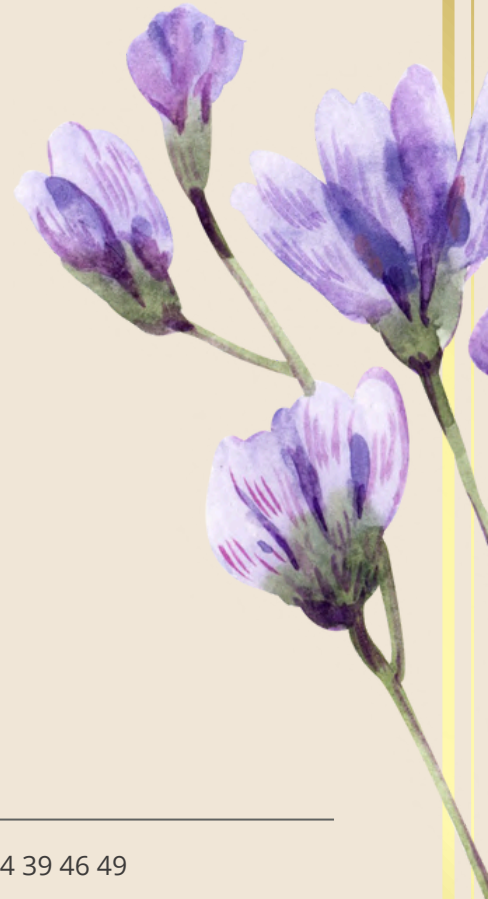
ya

· CATERING ·



BIENVENIDOS AL MENÚ DE VUESTRA BODA

www.cateringya.com



PACK BODA PRIME

El toque extra que marca la diferencia...

10€/invitado

Haz que tus invitados vivan una boda más completa, personal y *especial* desde el primer momento.

¿QUÉ INCLUYE ?

BIENVENIDA A LA FINCA

- **Recepción de invitados** con mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón)
- **Copa de cava brut nature de bienvenida.**

VUESTRA CEREMONIA...

- Sillas para el 25% de vuestros invitados.
- **Sofá** vintage para los novios durante la ceremonia.
- **Atril** para el ceremoniante.

*¿Y si tengo ceremonia religiosa?: para bodas que no celebren ceremonia civil en la finca, podéis cambiar este montaje por **una hora extra de barra libre sin coste.***

PARA LA FIESTA...

- **Mesa dulce** durante la barra libre: donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...
- **Resopón de perritos y hamburguesas cocinado en directo***

**CONDICIONES: Promoción para bodas celebradas en 2026.*

Promoción válida para celebrar tu boda con CATERING YA en las fincas concertadas que se hayan acogido a esta promoción. Este precio no incluye otros servicios como el menú de la boda, alquiler de la finca, servicio de dj, ni equipo de sonido.

El menú Boda Torre Juana incluye:

- Montaje especial 2026 (ver más adelante)
- 3h de Barra libre. (cada hora adicional a 3,80€/h por invitado adulto). Hasta máximo las 00:00h si es boda a mediodía y hasta las 03:00h si es boda de noche. A partir de esas horas, la hora extra de uso de la finca son 350€/h.
- Prueba de menú para 6 personas en bodas de más de 120 invitados. Si el número de invitados está comprendido entre 60 y 120 invitados se incluye para 2 personas. La prueba de menú se realizará con la suficiente antelación según el calendario establecido por Catering Ya (las pruebas de menú serán para máximo 8 personas).
- Adaptación y/o elaboración de menús especiales para alérgicos, veganos o celíacos.
- Maitre del evento.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Transporte de nuestros equipos a la finca TORRE JUANA.

El menú no incluye:

- Alquiler de finca: Consultar con la finca.
- Equipo de música con DJ o sonorización: Consultar con la finca.
- Limpieza de los baños. (Consultar con la finca).
- 10% IVA.

Condiciones de pago

- 1º pago: 1.000€ para reservar la fecha.
- 2º pago: 95% del total, 10 días antes del banquete.
- 3º pago: importe restante, durante la semana posterior al banquete.

Otras condiciones

El número mínimo de comensales adultos para contratar este menú son 60.

Para otras cantidades inferiores, consultar suplementos.

¿Quieres ver fotos de BODA en Torre Juana? pincha aquí



¿CÓMO PERSONALIZAR EL MENÚ DE VUESTRA BODA?

1

Seleccionad la estructura de menú que más se ajuste a vuestros gustos. ¿Con más o menos estaciones temáticas, entrantes centrales o individuales?, ¿cocktail más extenso o más breve...? como queráis.

2

Elegid los platos que más os gusten del listado de platos en base a la estructura seleccionada.

Los menús que ves a continuación son ejemplos, para que puedas ver las **diferentes estructuras** y platos que más gustan.

3

Te asesoramos en el **equilibrio de sabores y texturas** de los platos seleccionados para que el menú de tu evento sea simplemente perfecto.

4

¡Ya tenéis el **menú** para vuestro evento totalmente **personalizado!**



MENÚ 0

99,90€

Para empezar...

COCKTAIL (7)

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri

Mini coca de pulpo gratinada

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

ESTACIÓN TEMÁTICA (1)

Mesa de quesos 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (3)

Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja

Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet

Mini alcachofas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

NOTA: *Puedes cambiar dos entrantes centrales por uno individual (sin coste)*

Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta

o

Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostino al curri

POSTRE

Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).

Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - BODAS 2026/1

MENÚ 1

104,90€

ya
· CATERING ·



Para empezar...

COCKTAIL (6)

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

- Coca alicantina de mollitas con tartar de atún
- Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
- Cucurucho de cazón en adobo asiático
- Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce
- Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
- Brocheta de pollo con salsa vietnamita

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Mesa de quesos 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)

- Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
- Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (3)

- Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz
- Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
- Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

NOTA: Puedes cambiar dos entrantes centrales por uno individual (sin coste)

Sorbete de fresa y albahaca

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

- Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PX y crujiente de tres especias
- o
- Bacalao a baja temperatura sobre crema de calabaza, juliana de cebolla especiada y huevas

POSTRE

Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - BODAS 2026/1

MENÚ 2

104,90€

Para empezar...

COCKTAIL (9)

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Coca alicantina de mollitas con tartar de atún

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Tartar de atún con chutney de tomate sobre crujiente de gamba

ESTACIONES TEMÁTICAS (2)

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo, tostadas...)

Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)

En mesa...

ENTRANTE INDIVIDUAL (1)

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco

NOTA: Puedes cambiar un entrante individual por dos centrales (sin coste)

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos

o

Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente

POSTRE

“Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).

Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - BODAS 2026/1

MENÚ 3

107,90€

Para empezar...

COCKTAIL (6)

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas
Cola de gambón con su suquet
Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
Brocheta de pollo con salsa vietnamita
Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Marinera, marinero y matrimonio
Platito de arroz : arroz a banda y arroz de secreto con setas
Huevos de codorniz a la mallorquina

En mesa...

ENTRANTES CENTRALES (4)

Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie
Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas

NOTA: Puedes cambiar dos entrantes centrales por un individual (sin coste)

Sorbete de frutas de la pasión

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
o
Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva

POSTRE

“Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco, bañado con salsa de chocolate caliente y crispis

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras
(en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - BODAS 2026/1



MENÚ 4

113,50€

Para empezar...

COCKTAIL (6)

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
Corte de regañá de tinta con ensaladilla de ahumados
Brocheta de pollo con salsa vietnamita
Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
Pepito de atún con mantequilla trufada
Samosas de pollo al curry

ESTACIONES TEMÁTICAS (4)

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle
Huevos de codorniz a la mallorquina

En mesa...

ENTRANTES INDIVIDUALES (2)

Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica

NOTA: Puedes cambiar un entrante individual por dos centrales (sin coste)

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y simia
o
Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico

POSTRE

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).
Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - BODAS 2026/1



MENÚ 5

114,50€

ya
· CATERING ·

Para empezar...

COCKTAIL (6)

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Corte de regañá de tinta con ensaladilla de ahumados

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Pepito de atún con mantequilla trufada

Samosas de pollo al curry

ESTACIONES TEMÁTICAS (5)

Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita

Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)

Tacos al pastor: acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle

Huevos de codorniz a la mallorquina

Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo + 150€)

En mesa...

ENTRANTES INDIVIDUALES (1)

Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica

NOTA: Puedes cambiar un entrante individual por dos centrales (sin coste)

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL (escoger carne o pescado)

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y simia

o

Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico

POSTRE

Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Tarta nupcial de presentación a elegir entre red velvet, carrot cake, tradicional de merengue y almendras (en mini porciones a modo degustación)

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco. Cervezas, refrescos y agua mineral (consultar listado de bebidas).

Café, infusiones y cava. En bodas de verano, también café y limón granizado.

El precio de este menú corresponde
a la tarifa - BODAS 2026/1



MENÚ infantil



36,90 €

Para los más pequeños...

ENTRANTES INDIVIDUALES

Patatas chips

Aceitunas

Mini pizzas

Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL (a elegir el mismo para todos los niños)

Hamburguesa o San Jacobo (ambos acompañados de patatas gajo) o Arroz con pollo

POSTRE

Vasito de mousse de chocolate

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral durante todo el evento



El precio de este menú corresponde
a la tarifa - BODAS 2026/1

MENÚ ADAPTADOS

Atendemos alergias, intolerancias y dietas especiales por motivos sanitarios (incluido embarazadas). Adaptamos platos o sustituimos ingredientes según cada caso, y el invitado recibirá una minuta personalizada.

Aunque tomamos todas las medidas necesarias, **no podemos garantizar la ausencia total de trazas** debido a la posible contaminación cruzada en los procesos de cocina.

Si algún invitado tiene alergias graves o de riesgo, es imprescindible que lo consultéis con nuestro equipo antes de decidir su menú. **Algunas alergias muy específicas no pueden ser atendidas.**

Los **14 alérgenos principales** según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición son: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos. Para adaptaciones relativas a **otras alergias alimentarias, se requerirá presentar una prescripción médica** de dicha alergia o intolerancia para valorarlo por nuestro equipo de cocina.

No realizamos adaptaciones por preferencias personales. En caso de solicitarlo y ser posible, el suplemento será de 30€ por menú adaptado.

Las únicas **dietas voluntarias sin coste adicional son la vegana (menú vegano íntegro) y la dieta sin cerdo (menú adaptado sustituyendo este ingrediente).**

En cualquier caso **no se harán adaptaciones o cambios de platos comunicadas con menos de 15 días para la celebración del evento**, debido a las dificultades técnicas, operativas, de suministro de ciertos productos, etc.

MENÚ SIN GLUTEN

Adaptamos o sustituimos los platos necesarios para que el invitado disfrute del **mismo menú que el resto, realizando solo las modificaciones imprescindibles.**

MENÚ STAFF

Igual que el menú elegido sin cocktail ni barra libre (64€)

MENÚ VEGANO

COCKTAIL

Vasito de hummus de garbanzo con crudités
Cucharita de alga wakame con picadito de setas silvestres
Bocadito crujiente de falafel
Gyoza de verduras con teriyaki
Micro hamburguesa vegetal
Mini coca salada de mollitas con juliana de escalivada

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tartar de tofu marinado a la lima, aguacate, tomate, papaya y flores
Tabulé de quinoa y salsa romesco
Flor de alcachofa con picada de tomate seco y ajetes tiernos con aceite trufado

Sorbete igual que el menú de la boda

PLATO PRINCIPAL

Milhojas de berenjena rellena de falsa boloñesa

POSTRE

Brownie vegano con salsa de chocolate caliente y crispis

MENÚ SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

COCKTAIL

Cucharita de alga wakame, setas y picada de tomate seco
Canapé de ventresca de atún con cebollita confitada
Chupito de gazpacho andaluz con picadito de jamón ibérico
Brocheta de atún de ijada con sésamo negro
Micro hamburguesa de buey con mermelada de tomate y brotes

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tartar de salmón ahumado, aguacate, mango, papaya y flores
Mini musaka de bacon con cebollita confitada y salsa piquillo

Sorbete igual que el menú de la boda

PLATO PRINCIPAL

Se adaptará el plato elegido por el resto de invitados modificando la guarnición

POSTRE

Nube de chocolate

MONTAJE 2026

Para que vuestro gran día sea simplemente perfecto, nuestros nuevos menús de **BODA 2026** incluyen:

- **Silla Tiffany** de madera natural
- **Mobiliario de madera para el cocktail** (mesas altas de madera...)
- **Mantelería** de tela a elegir entre tres opciones (mantel saco, floral y blanco), y las servilletas saco o blanca.
- **Arreglos florales** en las mesas (varios modelos a elegir según la flor de temporada)
- **Bajoplato de ratán**
- **Vaso** de agua de **color**
- **Minutas** personalizadas
- **Seating**
- **Números de mesa**
- **Mesas, vajillas y cubertería**



COMPLETA TU EVENTO



OPCIONES QUE MARCAN LA DIFERENCIA...



Tip Ya:

Elige tu pack y crea momentos únicos en el evento.

PACK RECEPCIÓN INVITADOS (3€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de bienvenida cava brut nature.**

PACK BIENVENIDA + CEREMONIA (4€/invitado)

- **Mesa de granizados y aguas de sabores:** incluye jarras con granizado de limón, granizado de fresa y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón).
- **Copa de bienvenida cava brut nature.**
- **Sofá para los novios** durante la ceremonia.
- **Atril** de madera para el ceremoniante.
- **Sillas** para el 25% de los invitados.

PACK "COMPLETA TU FIESTA" (8€/invitado)

- Resopón de **perritos y hamburguesas** cocinado en directo*.
- **Mesa dulce:** (donuts, chuches, gofres, dulces, chocolatinas...).

* Si **Catering Ya** no realiza la barra libre del evento, tendréis a vuestra disposición el **Resopón Gold** como alternativa. Consultar en el dossier bodas 2026.

Recepciones y Resopón

MESAS DE RECEPCIÓN

- Mesa de granizados y aguas de sabores: incluye jarras con granizado de limón y granizado de fresa, y dispensadores con aguas de sabores (hierbabuena y limón): 1,80€/invitado
- Mesa con quintos en cubos de zinc: 1,80€/invitado
- **SPRITZERIA: aperol spritz, pomelo spritz Y hugo spritz (2€ por persona) NEW**
- Mesa de copa de cava brut nature: 1,80€/invitado
- Mesa de cervezas: diferentes marcas de cerveza, presentadas en cubos de zinc: 2,25€/invitado
- Mesa de vermut: vermut rojo y blanco con fuet y aceitunas: 2,25€/invitado

RESOPÓN

Resopón **GOLD**: 5€/invitado

- Samosas de pollo al curry
- Mini empanada argentina
- Brioche pulled pork
- Mini catalana: pan focaccia relleno de ralladito de tomate y jamón
- Mini focaccia de salmón ahumado con queso a las finas hierbas

Resopones realizados a modo de **show cooking** delante de los invitados:

- Hamburguesas y perritos: 7€/pax
- Montaditos calientes "clásicos": 7€/pax
- Mini pepitos de ternera con mantequilla trufada: 7€/pax
- Candy bar de gofres y creps: 6€/pax (gofres, creps, con sus topping a elegir (dulce de leche, chocolate, nata, galleta lotus, oreo, crispis de chocolate)
- Tazas de caldo con pelota: 4€/pax
- Churros con chocolate caliente: 4€/pax

Nota: Si deseáis contratar el resopón deberá ser para el menos el 70% de los invitados en caso de bodas en horario de cena, y para al menos el 90% de los invitados en bodas de medio día

LISTADO DE PLATOS



2026

Ya·CATERING·

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL FRÍO



1. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal
2. Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra
3. Brandada de bacalao sobre crujiente panipuri
4. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
5. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
6. Chupito de gazpacho andaluz con mozzarella al pesto
7. Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha
8. Coca alicantina de mollitas con salazones
9. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
10. Corte de regañá de tinta con ensaladilla de ahumados
11. Macarons rellenos de salmón y crema de queso al eneldo
12. Mini brioche de pastrami, rúcula y salsa de mostaza
13. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
14. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas
15. Mini marinera con anchoa
16. Mini pan focaccia con carpaccio de buey, parmesano y rúcula
17. Panipuri relleno de cremoso de salmón con sus huevas
18. Tartar de atún con chutney de tomate sobre crujiente de gamba
19. Tosta con milhojas de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos de rosa
20. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

COCKTAIL CALIENTE



1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki
2. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
4. Cola de gambón con su suquet
5. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave
6. Cucurucho de cazón en adobo asiático
7. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala
8. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo
9. Crujiente de langostino con salsa ponzu
10. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
11. Micro focaccia de orégano con brie y jamón
12. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco
13. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup
14. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido
15. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental
16. Mini coca de pulpo gratinada
17. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)
18. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas
19. Pepito de atún con mantequilla trufada
20. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza
21. Samosas de pollo al curry
22. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana
23. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita
24. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px
25. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ESTACIONES TEMÁTICAS



ESTACIONES TEMÁTICAS FRÍAS

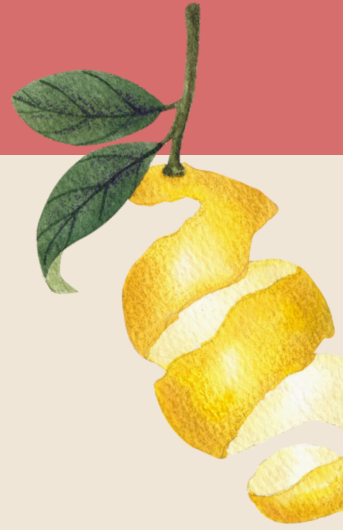
1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)
2. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)
3. Mesa de quesos, 8 tipos: Gouda al pesto verde y rojo, queso trufado, al romero, parmesano, manchego, de manteca y de gouda azul (con panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)
4. Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada César con pollo.
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)
6. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)
8. Marinera, marinero y matrimonio

ESTACIONES TEMÁTICAS CALIENTES

1. Burguer: Mini burger americana y mini burger de pollo de campo
2. Brochetas especiales a la brasa (a elegir 2 variedades): atún de ijada con salsa tonkatsu, lomo de salmón aliñado con ponzu, pollo yakitori con sésamo o secreto lacado con salsa "barbacoa coreana"
3. Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX
4. Huevos de codorniz a la mallorquina
5. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita
6. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)
7. Mini pechitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa
8. Mini quesadillas de queso trufado con cebollita confitada
9. Platito de arroz: Arroz a banda y arroz de secreto con setas
10. Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle
11. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal Maldon (+1,00€)
12. Trilogía de gyoza sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduritas)
13. Mesa gallega: Pulpo a feira (+3,00€)
14. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRADAS CENTRALES



ENTRADAS CENTRALES FRÍAS

1. Burrata con salsa de albahaca, chutney de tomate y crujiente de maíz.
2. Burrata con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
3. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
4. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón
5. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
6. Lingote de foie y turrón con coulis de frutos rojos
7. Rueda de ibéricos de Guijuelo
8. Taco de mousse de foie con pistacho y cacahuete salado con dúo de mermeladas
9. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris
10. Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de px y cebolla caramelizada
11. Tataki de atún, culis de mango, guacamole y salsa de soja
12. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
13. Timbal de salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
14. Jamón ibérico y queso de oveja (+1,00€) 15. Jamón ibérico, queso y lomo ibérico (+1,00€)

ENTRADAS CENTRALES CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Alcachofitas salteadas con jamón, setas y huevo roto
3. Canelón de bogavante gratinado sobre suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
5. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada
6. Caramelo crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glace
7. Coca de pulpo gratinada
8. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
9. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
10. Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón
11. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
12. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
13. Mini alcachofas sobre crema de boletus y ralladito de foie
14. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
15. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
16. Revuelto de bacalao con patatas paja y cebolla tierna en tulipa de brick
17. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
18. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
19. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica
20. Zamburiñas a la plancha con salsa verde

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

ENTRADAS INDIVIDUALES



ENTRADAS INDIVIDUALES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Arroz meloso de secreto ibérico, setas y foie
3. Arroz meloso marinero con gamba roja
4. Burratina con salsa trufada sobre rúcula y tomatitos
5. Canelón de bogavante gratinada sobre suquet de mariscos
6. Canelón relleno de carrilleras con salsa de setas y trompetas de la muerte
7. Canelón de pato confitado con manzana caramelizada
8. Caramelito crujiente de meloso ibérico, boletus y foie sobre demi glace
9. Causa limeñá con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
10. Flor de alcachofa confitada con aliño de trufa y fina lámina de panceta ibérica
11. Gazpacho de tomate rosa y fresa con tartar de bacalao y langostino
12. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
13. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
14. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
15. Mini musaka de berenjena, bacon y cebollita
16. Mini timbal de pulpo y patatas rotas con suave muselina
17. Mini tulipa de brick con revuelto de bacalao, cebolla tierna y patata paja
18. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
19. Tartar de atún con chutney de tomate, cebolla crujiente y panipuris
20. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet
21. Timbal de tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
22. Timbal de tartar de tomate, aguacate y ahumados sobre salmorejo cordobés
23. Zamburiñas con cremoso de boletus y velo de papada ibérica (2 unidades)
24. Zamburiñas a la plancha con salsa verde (2 unidades)

¿Quieres ver nuestros platos? [pincha aquí](#)



ENSALADAS INDIVIDUALES

1. Tomate osmotizado con tartar de salazones de Alicante, cebolla encurtida, rúcula y toque de almendra Marcona
2. Ensalada de cogollos con jamón ibérico, crema de idiazábal y pico de gallo
3. Ensalada de mango, bacon, queso de cabra, nueces y vinagreta de mostaza dulce

MARISCOS

1. Marisco en fuente central (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)*
 2. Marisco individual (4 quisquillas, 3 gambas y 1 cigala)*
- *(Consultar suplemento en cada caso)

SORBETES

1. Sorbete de agua de Valencia
2. Sorbete de frutas de la pasión
3. Sorbete de limón al cava
4. Sorbete de mandarina
5. Sorbete de mojito
6. Sorbete de mango
7. Sorbete mediterráneo (fresa, limón y naranja)
8. Sorbete de fresa y albahaca
9. Sorbete Gin Strawberry (Puerto de Indias)

PLATO PRINCIPAL



PLATO PRINCIPAL (CARNES)

1. Carrillera ibérica con salsa de frutos del bosque, puré de calabaza y crujiente violeta
2. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
3. Centro de cordero confitado deshuesado sobre puré de chirivía y salsa ras al hanout
4. Hojaldre de carrillera ibérica con queso brie y chutney de frutos rojos
5. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y simia
6. Secreto ibérico confitado sobre hojaldre con ragú de setas y salsa de monastrell
7. Solomillo ibérico con hummus de berenjena, salsa de PXy crujiente de tres especias
8. Solomillo ibérico sobre puré de calabaza con salsa cremosa de setas
9. Timbal de paletilla de cordero confitada al romero y cuscús de pasas
10. Carrillera de buey sobre patatas confitadas al tomillo y salsa de vino tinto (+1,00€)
11. Solomillo de ternera al px acompañado de patatas confitadas al tomillo y ragú de setas (+4,00 €)
12. Solomillo de ternera, escalope de foie, salsa oporto y puré trufado (+6,00 €)

Nota: la proporción en el plato principal será de 80% carne, 20% pescado, para aplicar otra proporción en el servicio se debe consultar ya que puede conllevar un incremento de precio.

PLATO PRINCIPAL (PESCADOS)

1. Bacalao a baja temperatura sobre crema de calabaza juliana de cebolla especiada y huevas
2. Bacalao confitado a 85° sobre crema de boletus y jamón ibérico
3. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
4. Lomos de dorada con picada de tomate seco, almendras y aceite de oliva
5. Lomo de atún con chop suey de verduritas y salsa oriental
6. Lubina con dados verdes de patata, salsa de tinta y muselina oriental
7. Lubina sobre hoja de banana con brocheta de langostinos al curri
8. Merluza sobre crema de boletus con brocheta de gamba aliñada
9. Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas
10. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

1. “Amor al chocolate”: brownie con helado de chocolate blanco, salsa de chocolate caliente y choco crispis
2. Cremoso de chocolate de Nicaragua con dacquoise de nueces de macadamia
3. Couland de chocolate caliente, salsa de frutos rojos y helado de leche merengada
4. Láminas de hojaldre con helado de nueces de macadamia y caramelo con chocolate caliente
5. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
6. Lemon pie en vaso con galleta Lotus y merengue suflé
7. Milhoja de hojaldre invertido con crema de vainilla
8. Mousse de yogur en vaso con chocolate blanco, mango y teja de quicos
9. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
10. Oreo cheesecake con helado de frutos del bosque
11. Rojo pasión: bizcocho red velvet con mousse de queso, helado de granadina y pétalos
12. Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho de cacao y mousse de nata
13. Tiramisú “YA”: cúpula de chocolate bañada en café sobre crema de mascarpone y bizcocho (+1,00€)
14. Torrija caramelizada con brioche craquelín, acompañada de helado de baileys y salsa de turrón (1,00€)
15. Láctic (dulce de leche, yogur griego, helado de leche merengada, espuma de cuajada, frutos rojos liofilizados y algodón de azúcar (+1,00€))

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

BODEGA Y BEBIDAS

ya
· CATERING ·



REFRESCOS Y CERVEZA

Tónica Royal Bliss, Coca-Cola, Fanta de naranja, Fanta de limón,
Aquarius de naranja y Aquarius de limón

Agua Solán de Cabras

Cerveza San Miguel Especial, cerveza 0,0% alcohol y cerveza sin gluten

VERMOUTH

Izaguirre rojo/blanco

Olave rojo/blanco

VINO TINTO (elegir una opción)

D.O Ribera del Duero: Melior

D.O. Rioja: Ramón Bilbao

VINO BLANCO (elegir una opción)

Blanco Polar, Verdejo 100% Vino de la tierra de Castilla y león

Oso hormiguero, Verdejo 100% D.O Rueda

**Esta propuesta de vinos está sujeta a disponibilidad y añadas. Consúltanos por otros vinos si lo deseas*



¡LA
FIESTA!

ya·CATERING·

BEBIDAS INCLUIDAS

Bebidas de primeras marcas para tu barra libre

MOJITOS PREPARADOS

Cervezas y refrescos

WHISKY

White Label

DYC 8 años

RON

Brugal Añejo

GINEBRAS

Beefeater

Larios 12

Larios Rose

Tanqueray 0%

VODKAS

Stoli vodka

LICORES

Orujo de hierbas

Crema de orujo

Tequila Cachito Loco

Tequila Rosa

Jaggermeister

REFRESCOS

Tónica Royal Bliss

Coca-Cola

Fanta de Naranja

Fanta de Limón



¡Convierte tu barra libre en PREMIUM!

Añade la Ginebra MARTIN MILLER'S por tan sólo 1,50€ por comensal para toda tu barra libre.



...Y CHUPICÓRNER

Estas bebidas están sujetas a disponibilidad de suministro y podrían ser sustituidas por parte de Catering Ya por otras de similares características

¡Y ADEMÁS PARA LA BARRA LIBRE...

...CHUPICORNER!

Imagina un rincón elegante, con cubos de zinc repletos de hielo, listos para mantener tus bebidas favoritas a la temperatura perfecta.

Desde el clásico tequila hasta el novedoso tequila rosa, pasando por la intensidad del Jaggermeister y la suavidad de la crema de orujo.

Todo ello acompañado de chupitos a go-go para que la fiesta de tu boda sea todo un éxito.

Incluido en nuestra barra libre



Todo lo que necesitas para completar tu evento...

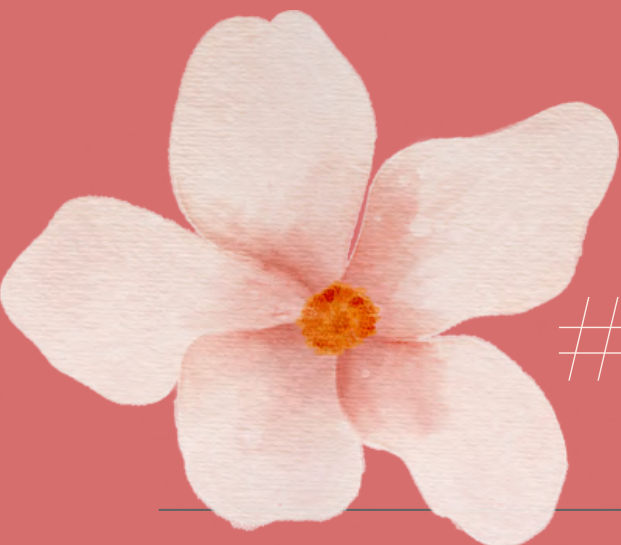
Puedes completar tu evento con servicios como montajes especiales de iluminación, elementos de entretenimiento (ej: fotomatón, plataforma 360, etc...), coctelería, actuaciones musicales, DJ y muchos otros complementos para hacer de tu celebración una experiencia única.

Contamos con una selección de proveedores especializados —como floristerías, animación, sonido, etc— que pueden encargarse de todos los detalles necesarios, desde la planificación hasta la ejecución, para que solo tengáis que disfrutar de cada momento.

Si vuestra boda incluye una ceremonia civil, un maestro/a de ceremonias profesional puede guiar cada instante con sensibilidad y hacer que el conjunto resulte fluido, personal y memorable.

Si lo necesitas, te pondremos en contacto con nuestro equipo de confianza.

¡Pregúntanos!



#teayudamoscon