

Menú bodas



968 46 73 36 · 617 56 36 65 · 678 94 01 74

Real de las Huertas C/. Los Bodegones, 239 30800 LORCA (MURCIA)


www.salonesfaroli.es

SERVICIOS INCLUIDOS

DESDE

Sin **coste** adicional

55€

- / Asesoramiento personalizado
 - / Cóctel de bienvenida
 - / Minutas y protocolo
 - / Degustación del menú para novios
 - / Decoración floral, centro de flores naturales en mesa nupcial
 - / Servicio de metre y camareros
 - / Zona de baile
 - / DJ, iluminación y sonido en discoteca
 - / Zonas infantiles
 - / Área de parking
- 

CONDICIONES ESPECIALES

Consulta las ofertas especiales que tenemos en las distintas épocas del año para la reserva de tu boda

CÓCTEL

DE BIENVENIDA

• PLATOS FRÍOS:

MIX DE CRUJIENTES DE VERDURAS (PATATA, YUCA, BONIATO)

BOL MIXTOS DE ENCURTIDOS DE LORCA (ACEITUNA VERDE, NEGRA, CEBOLLITAS, ALCAPARRONES,...)

CHACINAS ACOMPAÑADAS DE PICOS ROSQUILLAS Y PANES DE AUTOR:

TABLA DE EMBUTIDOS DE CHATO MURCIANO

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

ESPEJO DE JAMÓN SERRANO DE BODEGA

ESPEJO DE JAMÓN IBÉRICO

GRESSINI DE CECINA DE LEÓN CON TORTA DEL CASAR

MOJAMA DE ATÚN ROJO CON HUEVA DE MARUCA CURADA Y ALMENDRA MARCONA

SURTIDOS DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE MERMELADAS, FRUTOS SECOS, PICOS, ROSQUILLAS Y PANES DE AUTOR:

CUÑAS DE QUESO CURADO MANCHEGO

LASCAS DE QUESO PARMESANO

SURTIDO DE QUESOS REGIONALES, NACIONALES E INTERNACIONALES

BOCADITOS:

MICUIT DE PATO CON PAN DE ESPECIAS CON MERMELADA DE PÉTALOS DE ROSA

PINCHO DE PERLAS DE MOZZARELLA CON POMODORO Y PESTO

ENSARTADO DE ALCACHOFA MINI CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO, CHERRY KUMATO Y QUESO FRESCO

PASTEL HOJALDRADO DE ATÚN, CEBOLLETA, ACEITUNAS VERDES Y MOZARELA

MILHOJAS DE MEMBRILLO Y QUESO AL VINO DE MURCIA DO

PINCHOS VARIADOS DE DÁTILES SORPRESA (RELLENOS DE QUESOS VARIADOS, FRUTOS SECOS, GUINDAS)

TOSTA DE BOQUERÓN CON TAPENADE Y TOMATE RAF

FOCACCIA AL ROMERO DE CUATRO QUESOS, CHERRYS Y RÚCULA

SANDWICH DE SOBRASADA, VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO Y EMMENTAL

RULO DE CABRA GRATINADO CON CEBOLLA CAMELIZADA Y MERMELADA DE TOMATE

DELICIA DE GORGONZOLA, PERA Y NUECES

BOCADILLO DE ASADILLO DE BERENJENAS CON SALMÓN Y JAMÓN

BROCHETA DE SEPIA, CHERRY Y PIMIENTO DEL PADRON

COCA CON ALCACHOFA A LA PLANCHA, FOIE Y PLATANO

VASITO DE AJO COLORAO CON LASCAS DE BACALAO

CUCHARITA DE ALCACHOFAS EN ESCABECHE

CUCHARITA DE PULPO A LA BRASA CON PILPIL DE PATATA

CUCHARITA DE COUS COUS DE VERDURAS CON CEBOLLA CAMELIZADA Y PASAS AL CURRY

CUCHARITA DE MORCILLA DE CHATO MURCIANO CON TOMATE SECO

FRITOS:

QUESITOS FRITOS CON MERMELADA DE CALABAZA

CUCURUCHO DE POLLO KENTUCKY CON SALSA DE YOGURT Y AGRIPICANTE

SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS

GAMBITA ROJA EN TEMPURA CON AJONJOLÍ

JALAPEÑOS DE CHEDDAR

NUESTRAS ALBÓNDIGAS EXCLUSIVAS " EL FAROLI" DE PAVO NEGRO DE LORCA

SAQUITO DE MARISCO

SAMOSAS DE RABO DE TORO

SAQUITO DE RULO DE CABRA DO MURCIA

BOCADITOS DE SALMÓN EN ADOBO

ENTRANTES Y PRIMEROS

• APERITIVOS FRÍOS:

TABLAS DE PATÉS ARTESANOS VARIADOS AL PX SURTIDO DE IBÉRICOS DE LA ZONA

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON AGUACATE

DELICIA DE MERLUZA EN PUDING CON SALSA ROSA

CARPACCIO DE AHUMADOS

CARPACCIO DE CANGURO CON FRUTOS ROJOS

ROLLITOS DE MANGO CON CREMA DE QUESO Y FRUTOS SECOS

ROULADA DE SALMÓN CON SURIMI Y HUEVAS DE LUMPO

PASTEL DE PUERRO CON SALSA DE PIQUILLOS

MILHOJA DE FOIE Y MANZANA CON REDUCCIÓN AL OPORTO

ENSALADAS:

COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOA DE SANTOÑA Y PIMIENTO DEL PIQUILLO ASADO AL CARBÓN

ENSALADA DE ENDIVIAS CON BROTES TIERNOS, PALMITO, HUEVAS Y CREMA ROQUEFORT

TOMATE RAF DO CON BONITO EN SALMUERA Y ENCURTIDOS LORQUINOS

NUESTRA ENSALADA FAROLI DE LA HUERTA MURCIANA

ENSALADA DE BACON, PARMESANO Y FRUTAS SALTEADAS CON OLOROSO

ENSALADA DE NARANJA Y AHUMADOS CON CEBOLLETA TIERNA

ENSALADA DE FOIE CON HORTALIZAS DE LA HUERTA MURCIANA Y JAMÓN DE PATO

ENSALADA DE PERDIZ TIERNA ESCABECHADA CON VINAGRETA DE PIPAS Y PASAS

ENSALADA DE ESPINACAS BABY CON CRUJIENTE DE JAMÓN, PARMESANO Y FRUTOS SECOS

ENSALADA VEGANA DE MEZCLA DE COLES CON TOFU, REMOLACHA, MELOCOTÓN Y VINAGRETA DE YOGURT

ENSALADA DE BOGAVANTE CON SALSA REMOLADA Y ANDALUZA

▪ **APERITIVOS CALIENTES:**

CHAMPIÑÓN RELLENO GLASEADO

ALCACHOFA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON FOIE

TRONQUITO DE CALABACÍN RELLENO DE MARISCO Y SALSA PARMESANO

SALTEADO EN WOK DE HABITAS BABY, BACON Y JAMÓN

REVUELTO CREMOSO DE GAMBAS, BOLETUS Y AJETES

PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE MERLUZA CON SU SALSA

CAZUELITA DE GAMBAS Y GULAS AL AJILLO

ALMEJAS AL AJILLO

VIEIRAS RELLENAS DE VERDURA Y MARISCO GRATINADAS

CALAMAR A LA ANDALUZA

ZAMBURIÑAS EN SU JUGO

PROVOLONE CON BOLETUS Y GAMBAS

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PLANCHA CON SALMÓN Y SALSA BEARNESA

PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS DE PATATA EN SU JUGO

PULPITO FRITO CON CREMA DE PATATA Y ALIOLI

RULO DE CABRA RELLENO DE MEMBRILLO, CRUJIENTE DE JAMÓN Y ALIÑO DE FRUTOS SECOS

HOJALDRITO DE GAMBAS CON SALSA DE QUESO Y ÑORAS

TIMBAL DE VERDURAS DE LA HUERTA MURCIANA CON SALSA ROMESCU Y RULO DE CABRA

BERENJENA EN TEMPURA CON MIEL DE CAÑA Y GRANILLO DE ALMENDRA

ENSARTADO DE VERDURAS ENVUELTO EN KIKOS CON TÁRTARA DE ALBAHACA Y POMODORO

• **CREMAS:**

CREMA SUAVE DE ALCACHOFAS Y CARABINEROS CON BOMBÓN FOIE

CREMA FINA DE LANGOSTA Y CENTOLLA CON BOUQUET DE SALMÓN Y HUEVAS

PARMENTIER CON CRUJIENTE DE JAMÓN DE PATO Y CEBOLLA

CREMA DE TOMATE ESPECIADO CON ALBAHACA Y ORÉGANO GUARNECIDO
CON CROQUETITAS DE QUESO

• **MARISCOS:**

GAMBA ROJA A LA PLANCHA

CIGALITAS A LA PLANCHA

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

LANGOSTINO COCIDO

AMALGAMA DE LANGOSTINO Y QUISQUILLA COCIDA

AMALGAMA DE MARISCO HERVIDO EN AGUA DE MAR (QUISQUILLA, GAMBA
BLANCA, CIGALAS, PATAS DE CANGREJO, NÉCORAS...)

CONCHA FINA

OSTRAS

GAMBÓN A LA PLANCHA

CARABINEROS A LA PLANCHA

LANGOSTA A LA PLANCHA

BOGAVANTE A LA PLANCHA

MARISCADA MIXTA A ELEGIR

PLATO PRINCIPAL

• **PESCADOS:**

RODABALLO AL HORNO CON CEBOLLITAS GLASEADAS Y PATATA ASADA

POPIETA DE SALMÓN Y MERLUZA CON PISTO Y SALSA AL AZAFRAN

SALMÓN A LA PLANCHA CON ENSALADA DE AGUACATE Y SALSA DE
CHAMPIÑONES

LOMO DE LUBINA A LA ESPALDA CON VERDURITAS AL VAPOR

DORADA AL HORNO CON TOMATITOS PROVENZAL

MERLUZA A LA VASCA CON SALTEADO DE PATATA Y ZANAHORIA

SUPREMA DE MERLUZA CON PISTO Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON PASAS

VENTRESCA DE ATÚN MARINADO EN SOJA CON TALLARINES Y ESPINACAS
LOMOS DE LUBINA A LA ESPINA DE QUESO CON SALTEADO DE PIÑONES
LOMOS DE BACALAO CON MUSELINA Y SU PILPIL DE PATATA CON CHERRYS
LENGUADO CON ESPINACAS Y PIÑONES EN SALSA DE ÑORAS Y AJOS
GALLO PEDRO CON COSTRA, SALTEADO DE VERDURAS Y SALSA DE LIMÓN

• **CARNES**

PRESA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATAS PANADERAS Y
DEMIGLACE DE ROMERO

SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATA PUENTE NUEVO Y SALSA
FOIE

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS Y CARICIA DE
MANZANA

SOLOMILLO DE ANGUS A LA BRASA CON CREMOSO DE PUERRO Y HOJALDRE DE
QUESO

CHULETÓN DE TERNERA LECHAL CON CHUTNEY DE MELÓN, MANGO E HIGOS AL
OPORTO

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA CON PURÉ DE BATATA Y MANZANA
SALTEADA EN SU JUGO

CORDERO SEGUREÑO A LA BRASA CON DADOS DE PATATAS AL AJO CABAÑIL

PIERNA DE CABRITO LECHAL ASADA CON SALTEADO DE BOLETUS Y JAMÓN

RUMP STEAK DE ANGUS CON COLIFLOR GRATINADA

CUBO DE RABO DE TORO EN SU JUGO CON SALTEADO DE FRUTAS Y SOJA

• **ARROCES**

NUESTRO ARROZ DE PAVO NEGRO EXCLUSIVO EL FAROLI

ARROZ CON ALCACHOFAS, PATO Y PIMIENTOS

ARROZ NEGRO DE SEPIA

ARROZ BASMATI CON POLLO Y FRUTOS AL CURRY

ARROZ CON CONEJO

ARROZ CON POLLO CAMPERO

PAELLA DE MARISCO

ARROZ A BANDA

ARROZ CON BOGAVANTE

ARROZ DE VERDURAS

ARROZ CON COSTILLEJAS

ARROZ MIXTO

POSTRE

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE FRAMBUESA SOBRE PAN DE ESPECIAS

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE CON HELADO DE CANELA Y TEJA DE CHOCOLATE

CREMA DE TIRAMISÚ CON HELADO DE RON Y BIZCOCHO DE SOLETILLA

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO DE GALLETA

LINGOTE HELADO DE ALMENDRA CON CHOCOLATE CALIENTE Y BROCHETA DE FRUTA

LECHE FRITA CON HELADO DE VAINILLA Y PALITO DE CHOCOLATE

COMPACTO DE CHOCOLATE EN TEXTURAS

TORTADA LORQUINA

PORCIÓN DE TARTA INDIVIDUAL (SABOR A ELEGIR)

Menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Espejo de jamón de reserva al corte

Pinchos de perlas de mozzarella con pomodoro y pesto

Mojama de atún rojo y almendra marcona frita

Canapés artesanos surtidos

Salmorejo cordobés con crujiente de ibérico y huevo de codorniz

Sopa fría de melón a la menta

Gazpacho de remolacha

Mini hamburguesas de angus y calamar

Croquetas caseras de bacalao del norte y jamón ibérico

Besos

Piruletas de ave rebozadas en maíz

Cucharitas de arroz con pavo negro exclusivo Faroli

Showcooking (Isla de sushi y delicias de foie con algodón de azúcar)

ENTRANTES

Nuestra ensalada Faroli de la huerta con frutos secos caramelizados y encurtidos Lorquinos

Pulpo frito con espárragos trigueros y brandada de bacalao

Gambas rojas a la plancha con sal maldon

Sorbete de limón al cava con toque de menta

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Medallón de solomillo ibérico con salsa de setas y caricia de manzana

Secreto de cerdo ibérico a la brasa con patata puente nuevo y salsa foie

Ventresca de atún marinada con soja con tallarines de espinacas

POSTRE

Tarta Nupcial de sabor a elegir con brocheta de frutas

BODEGA

Vino Tinto Cosecha

Vino Rosado Espumoso

Vino Blanco Orgánico

Cerveza, Refrescos

Agua Mineral

Sidra y Cava Brut

Café e infusiones

Menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Espejo de jamón de reserva al corte

Pinchos de perlas de mozzarella con pomodoro y pesto

Canapés artesanos surtidos

Besos, Mini sándwich de chasca

Salmorejo cordobés con crujiente de ibérico y huevo de codorniz

Sopa fría de melón a la menta

Gazpacho de remolacha

Piruletas de ave rebozadas en maíz

Mini hamburguesas de angus y calamar

Croquetas caseras de bacalao del norte y jamón ibérico

Cucharitas de arroz con pavo negro exclusivo Faroli

Showcooking (Isla de sushi y delicias de foie con algodón de azúcar)

ENTRANTES

Ensalada de tomate con encurtidos lorquinos aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal maldon

Rollitos de mango con crema de queso y frutos secos

Atadillo de trigueros con salsa parmesano

Gambas rojas a la plancha con sal maldon

Sorbete de limón al cava con toque de menta

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Presa de cerdo ibérico a la brasa con patatas panaderas y demiglace de romero

Secreto de cerdo ibérico a la brasa con patata puente nuevo y salsa de foie

Lomos de bacalao con muselina y su pilpil de patata con cherry

POSTRE

Tarta Nupcial de sabor a elegir con brocheta de frutas y helado

BODEGA

Vino Tinto Cosecha

Vino Rosado Espumoso

Vino Blanco Orgánico

Cerveza, Refrescos

Agua Mineral

Sidra y Cava Brut

Café e infusiones



“Bordamos tu celebración”

www.salonesfaroli.es