



MENÚS 2019

En Ayllón les espera un conjunto de ensueño para cualquier celebración: **El Mirador del Botero (Ayllón)**. Este pueblo castellano lleno de historia llega a nuestros días con todo el encanto medieval, con sus palacios e iglesias en todo su esplendor.

Un arco de hierro, el rumor del agua de las fuentes, un esbelto arco de piedra y la luz que se filtra entre el emparrado y los árboles llenarán de romanticismo las **bodas civiles en El Mirador del Botero**.

La **Iglesia de Santa María La Mayor**, muy próxima a la finca, será el lugar ideal para su boda religiosa pues su retablo, su espectacular coro y su espaciosa entrada os enamorará.

Queremos que degusten la buena gastronomía de la zona. Para transformar las materias primas de calidad utilizamos *horno de leña tradicional y parrillas de carbón de encina*.

En **El Mirador del Botero (Ayllón)** deseamos que disfruten de la naturaleza y de las preciosas vistas de la Sierra de Ayllón en cualquier climatología: los *cócteles en nuestros jardines* o en La Tenada del Chispano si el tiempo no lo permite, las *bodas íntimas* las ofrecemos en nuestro porche del jardín o en La Tenada, y un espacioso salón acristalado y climatizado alberga los *banquetes*.

Estaremos encantados de mostrarles **El Mirador del Botero (Ayllón)** los sábados y domingos de 12 a 2 o en cualquier otro horario con previa cita en el teléfono 607777526 . También tenemos oficinas en Madrid.

Sólo celebramos una boda al día.

El Mirador del Botero (Ayllón) es un jardín con frondosa arboleda, fuentes, porches de madera y paseos de pizarra y piedra que decoramos con rincones llenos de encanto.

La Tenada del Chispano se encuentra junto al jardín en la antigua tenada del tío Chispano, restaurada con mucho cariño.

La sala El Mirador con altos techos de vigas de pendolón, sillas de forja, muros de piedra y maravillosas vistas a la Sierra de Ayllón, el pueblo y San Juan les transportarán a otra realidad. .

MENÚS PARA BODAS 2019

En **El Mirador del Botero**, Ayllón mimamos todos los sentidos para que tengáis un feliz día con vuestra gente.

CÓCTEL en los jardines (elegir 8 para cóctel de entrada)

- . Cestita crujiente rellena de queso de cabra caramelizado con piñones tostados
- . Bocado de codorniz a la naranja
- . Palito de morcilla con manzana reineta
- . Pimiento cherry relleno de crema de queso con sésamo
- . Pan de Pueblo relleno de chorizo casero a la sidra
- . Croquetas de boletus
- . Canicas de gambas al ajillo con inyección de alioli
- . Croquetas de mejillón tigre
- . Samosa de cebolla caramelizada y avellanas con chutney de mango
- . Cono 3D de brandada de bacalao y mermelada de pimiento morrón
- . Tartaleta con anchoa sobre daditos de tomate
- . Dado de salmón sobre cremosos de pistacho
- . Vasito de caldo o crema fría según temporada
- . Piruleta de langostinos
- . Saquito de salmón y verduras
- . Caramelo de faisán
- . Miniatura de patatas arrugás con mojo picón
- . Cuchara comestible de perdiz escabechada y crujiente de puerro
- . Cucurucho de gambas y manzana al Ras Hanout
- . Brocheta de foie y manzana caramelizada
- . Brocheta de cherry semiseco y mozzarella

Bebida

Agua, cervezas, vinos, refrescos

Duración del cóctel de 8 aperitivos 45 minutos

AÑADIR AL CÓCTEL

- | | |
|---|-----------|
| *Cada aperitivo extra | 2€ |
| *Un Jamón ibérico con cortador, camarero repartiendo, menaje y picos | 575€ |
| - Sólo cortador de jamón con camarero repartiendo, menaje y picos | 200€ |
| - Sólo menaje, camarero repartiendo jamón y picos | 90€ |
| - | |
| * Rincón de quesos, panes y frutas: 4€/adulto | |
| . Quesos de oveja Moncedillo y Valle del Tietar | |
| . Quesos de Cabra Montenebro, Valdetietar | |
| *Rincón de limonada (pensada para ofrecer antes de la boda civil) : 2€/adulto | |
| *Cóctel Botero de cava y fresas naturales
con mesa de bienvenida y camarero
2€ /adulto | |

Los menús Sugerencia que se muestran a continuación incluyen:

- exclusividad de El Mirador del Botero,
- cóctel de entrada de bebida para el que tendrán que elegir 8 aperitivos por comensal con una duración de 45 minutos ,
- bebidas durante el banquete con Vino blanco de Rueda 100% verdejo, Vino Tinto Ribera del Duero Roble, Cava Brut Nature, Café o infusión y Licores
- dos horas de barra libre a continuación de banquete (discoteca aparte).
- incluyen el 10% de IVA sólo en el banquete.

- En bodas de más de 100 invitados incluimos:

- Adorno floral de las mesas (tienen varias alternativas para elegir e incluso participar en su diseño)
 - Minutas personalizadas
- Photocall junto a la zona de baile en la sala El Mirador
 - Una proyección durante el banquete
- Menú degustación para 2 personas (a partir de 150 invitados invitación para 6)

* Las personas que decidan acompañarles en la degustación tendrán que abonar 50€ por persona. Con independencia del número de asistentes, el número máximo de menús diferentes será dos. Se degustarán los platos individuales del menú.

MENÚ SUGERENCIA 1

Cóctel de entrada



Ajo Blanco de melón con crujiente de almendras y jamón



Gazpacho de frutos rojos y tomates con flor de queso



Ensalada de jamón de pato y foie templado a la vinagreta de frambuesa



Ensalada de cecina de León, parmesano, nueces y manzana con vinagreta de miel



Solomillo de Ternera al Rojo Carbón con timbal de patatas gratinadas



Cordero Lechal Asado en horno de leña con cogollo y tomate cassé



Tarta de tres chocolates con coulis de frambuesa y sirope de chocolate



2 horas de barra libre



105,5€ por adulto (IVA incluido)

MENÚ SUGERENCIA 2

Cóctel de entrada



Ensalada de langostinos de gran calibre con frutos secos , pera y aliño de mango



Bacalao al horno sobre tomatitos caramelizados y muselina de ajo

o

Merluza asada con salsa de azafrán y almendras acompañado de boletus al romero



Entrecot a las Ascuas con gratén de patatas al queso



Milhojas de hojaldre, fresas y nata sobre confitura de fresas casera o

Tarta de hojaldre, crema y nata con adorno de toffe



2 horas de barra libre



110 € por adulto (IVA incluido)

MENÚ SUGERENCIA 3

Cóctel de Entrada más 4 aperitivos más (duración una hora y cuarto)

1,- Pan con tomate y aceite con jamón ibérico(a partir de 125 personas 1 jamón con cortador frente a los invitados)

2,- Samosa de cebolla caramelizada y avellanas con chutney de mango

3,- Pan de pueblo relleno de chorizo casero a la sidra

4,- Vasito de salmorejo o caldo de la Abuela



Ensalada de gambón, pulpo y rape en suave escabeche con crujiente de verduras

o

Lomo de Rodaballo napado con setas y gambas acompañado de verduras salteadas



..Entrecot a las ascuas con gratén de patatas al queso



Tarta Red Velvet



2 horas de barra libre



113,5€ por persona (IVA Incluido)

Pretendemos con este catálogo conseguir la máxima flexibilidad posible en cuanto a la confección de menús para que los personalicen desde el principio hasta el final de la celebración.

A la composición que elijan de platos deben añadir **25€** de:

- * Uso de El Jardín de Ayllón en exclusividad durante toda la celebración. Dependiendo de la climatología nos adaptaremos a sus preferencias para conseguir la mayor comodidad para sus invitados, siempre disfrutando al máximo del entorno:
 - Jardín con cenadores y barra entre árboles y plantas para los cócteles en buen tiempo
 - Amplia sala con cristalera que se alza sobre el jardín con vistas a la sierra para cualquier estación
 - Terraza panorámica para bodas civiles o íntimas cenas de verano
 - Sala La Tenada del Chispano
- * Servicio profesional de camareros.
- * Cocina propia con barbacoas de carbón de encina y horno de leña diseñados para **El Mirador del Botero** para que nuestras carnes y pescados lleguen recién hechos a la mesa.
- * Menús especiales (sin sal, alérgicos, vegetarianos,...) pedidos con antelación.
- * Protocolo de mesas, con personal ayudando a sus invitados a ubicarse.
- * Ceremonia del corte de tarta (opcional) y recuerdo El Botero.
- * Adorno floral de las mesas en bodas de más de 100 invitados con varias alternativas para elegir (en bodas íntimas centro floral 10€/unidad)
- * Tarjetas de menú personalizadas en bodas de más de 100 invitados (en bodas íntimas 1€/tarjeta)
- * Menú degustación para dos personas para bodas de más de 100 invitados y para 6 personas para las de más de 150 invitados.
- * Bebida durante el banquete
 - Aguas minerales*
 - Refrescos*
 - Zumos de frutas*
 - Cervezas*
 - Vino Blanco de Rueda*
 - Vino Tinto Crianza*
 - Cava Brut Nature*
 - Café e infusiones*
 - Carros camarera para digestivos durante la sobremesa*

CÓCTEL 8 APERITIVOS Y BEBIDA EN LOS JARDINES

19€

SOPAS Y CREMAS

.Salmorejo La Tenada con jamón ibérico y huevo de codorniz pintado de aceite	6,5€
.Gazpacho con picadillo de verduras	6,5€
.Consomé de la abuela con setas y jamón ibérico	6,5€
.Salmorejo de sandía	6,5€
.Ajoblanco de melón con crujiente de almendras y jamón	7,5€
.Gazpacho de fresas, grosellas y tomate adornada con crema de queso	7,5€
.Crema de calabaza y zanahoria con flan de marisco	9€
.Vichyssoise aromatizada con orejones y aceite de hongos con ragoût de langostinos y trigueros	9€
.Crema de erizo de mar en su caparazón	9,5€

ENSALADAS

.Ensalada de jamón de pato y foie templado a la vinagreta de frambuesa	14€
.Ensalada de langostinos gran calibre, frutos secos y pera con aliño de mango	15€
.Ensalada de cecina de León, parmesano, nueces y manzana con vinagreta de miel	14€
.Ensalada de helado de queso de cabra con salmón ahumado y melocotón almibarado con vinagreta de nueces y tomate seco	15€
.Ensalada de bacalao confitado, pimientos asados, tomate cassé y vinagreta de aceituna negra	15€
.Timbal de corvina marinada sobre lecho de lechugas, aguacate y aliño al limón	17€
.Ensalada de gambón, pulpo y rape en suave escabeche con crujiente de verduras	20€
.Ensalada de bogavante, mango, piñones caramelizados y mayonesa de bogavante	25€

MARISCOS Y PESCADOS

.Langostinos de gran calibre cocidos al natural con mayonesa y vinagreta	11€
.Gambas a la sal en papillote al horno	11€
.Mariscada: 3 langostinos, 3 gambas, cigala y camarones	20€
.Lubina con velo de romescu gratinado al horno guarnecida de tambor de calabacín	15€
.Bacalao al horno sobre tomate caramelizados al oloroso y muselina de ajo	16€
.Merluza asada con salsa de azafrán y almendras acompañado de boletus al romero	16€
.Corvina asada sobre crema de carabineros con patatas baby regadas de vino tinto	18€
.Rape al horno con potente salsa de marisco con parmentier de patata y sal de jamón	20€
.Lomo de Rodaballo napado con setas y gambas acompañado de verduras salteadas	20€

SORBETES

Limón al cava,	3€
Cactus y limón verde,	

CARNES

.Entrecot a las ascuas con gratén de patatas al queso	17€
.Solomillo de cerdo al jerez con manzana y bacon Wellington con reducción de vino Oporto y chis vegetales	17€
.Cochinillo asado en horno tradicional con ensalada	22€
.Canelón meloso de buey, manitas de cerdo en salsa de foie	22€
.Solomillo de ternera al rojo carbón con timbal de patatas gratinadas	23€
.Cordero lechal asado en horno de leña con cogollos y tomate	23€
.Piernas y paletillas de lechal a la miel y tomillo asadas en horno de leña de encina y guarnición	24€
.Solomillo con foie fresco templado con patatas asadas en licor de mandarina	24,75€

POSTRE

Tarta tres chocolates	5€
Milhojas de hojaldre, fresas y nata	
Tarta de crema y nata	
Ponche segoviano	
Red Velvet (suplemento de 1€)	
Añadir helado con galleta al postre:	2,5€

Menú de niños :

34€

Embutidos ibéricos, croquetas caseras, minipizzas,
Escalope de ternera o chuletas de cordero lechal con patatas fritas
Helado Magnum
Barra libre de refrescos

La fiesta: La barra libre está surtida de gran variedad de primeras marcas con refrescos en cristal y servido por profesionales eficientes y agradables.

La barra libre tendrá que ir siempre acompañada de la contratación del DJ. (no incluye IVA)

Pueden ampliar el tiempo de baile sobre la marcha.

-Discoteca con DJ profesional y robot de luces

175,00€/hora

- Precio de permanencia en el caso de traer su DJ u Orquesta

100€/hora

se contará también el tiempo de desmontaje si es a partir de las 12 de la noche

-Barra libre por persona y hora (niños sólo pagan una hora)

6.5 €/p

*** Barra Premium Gin&cócteles 6€/p y h. (añadir al precio de la barra libre) (mínimo dos horas)**

OTROS SERVICIOS (no incluyen IVA)

. **Organización del espacio de la boda civil** en los jardines 100€

. **Tentempié** para el baile 3,5 € por persona:

. Sandwiches de atún con salsa rosa

. Sandwiches de ensalada de pollo

. Pizzas variadas

. Tortilla de patata o Empanada

(ustedes eligen para cuantas personas lo encargan)

Añadir minihamburguesas y miniperritos 2€ más por persona

. **Barbacoa durante el baile:** secreto ibérico, pinchos morunos, chistorra, churrasco, morcilla , pan : 8€ por adulto.

. **Divertido carrito americano de perritos calientes**, hechos en el momento, servido por una camarera:100 perritos 185€ (cada perrito extra a 1,5€)

. Mesa decorada de **minipostres especiales:** Macarrons, gominolas artesanas, nubes de roca de frambuesa, trufas de té verde o heladas, pastel en palo. 7€/persona

. **Candy Bar** , barra libre de chuches con una presentación especial que no olvidarán sus invitados: 60€ (hasta 100 invitados)

. Barra libre de granizado de **mojitos artesanales** : 1,5€ por adulto (por todas las horas de barra libre)

. **Photocall** gratuito con un divertido espacio para hacerse fotos. Añadir maleta llena de complementos y accesorios: 50€

. Posibilidad de **celebración de preboda o posboda** en nuestro restaurante La Tenada del Chispano.

INFORMACIÓN DE SU INTERÉS

• El banquete , incluido el cóctel, tendrá un **duración** de un máximo de 4 horas ; superado este tiempo daremos por comenzada la barra libre y por lo tanto el tiempo de baile.

• Consulten la posibilidad de celebrar su **boda civil** en El Mirador del Botero.

• Para **alojamiento** de sus allegados Ayllón dispone de numerosas plazas hoteleras, de las que podemos informarles.

• Para **reservar El Mirador del Botero, Ayllón** deben dejar un señal de 700€ que se descontará del importe del banquete pero que no se devolverá en ningún caso si anulan la reserva.

• Y 6 meses antes tendrán que dejarnos una señal adicional de 1.000€ que se descontará del importe del banquete y que no se devolverá en caso de anulación.

• 15 días antes concertaremos una cita para concretar todos los detalles de vuestra boda, en un horario que sea cómodo para vosotros, y en ese momento se abonará el 50% del importe total del banquete.

• El resto se liquidará en la primera hora de baile en talón conformado o en efectivo.

-Nuestro horario

• El Mirador del Botero(Ayllón) con previa cita en el teléfono 607777526 y oficinas Madrid López de Hoyos 71