



MENÚS 2016

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.

Bajo el ábside y entre los muros originales que pertenecieron a la iglesia románica de San Juan, celebramos los ritos matrimoniales. Tienen también la opción de organizar su boda civil bajo el emparrado, junto a las fuentes en El Mirador del Botero. Los concejales de Ayllón se encargan de officiar el acto.

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.

El Mirador del Botero (Ayllón) es un jardín con frondosa arboleda, porches de madera y paseos de pizarra y piedra.

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.

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 y un espaciosos salón acristalado y climatizado alberga los banquetes. Altos techos de vigas de pendolón, sillas de forja, muros de piedra les transportarán a otra realidad.

Estaremos encantados de mostrarles **El Mirador del Botero (Ayllón)** con previa cita en el teléfono 607777526 .

Sólo celebramos una boda al día. Las bodas más íntimas de menos de 50 invitados se celebrarán en la sala La Tenada del Chispano que se encuentra junto al jardín en la antigua tenada del tío Chispano, restaurada con mucho cariño. Por encima de ese número la sala recomendada en El Mirador.



MENÚS PARA BODAS 2016

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

Los menús 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 crianza, Cava Brut Nature, Café o infusión y Licores
- dos horas de barra libre a continuación de banquete.

Para bodas de más de 100 invitados adultos, también incluiremos los adornos florales de las mesas (tienen varias alternativas para elegir e incluso participar en su diseño), impresión de minutas que pueden personalizar con su sello, photocall junto a la zona de baile y proyector durante el banquete, menú degustación* gratuita para 2 personas (a partir de 150 adultos la degustación será para 6 personas).

Las bodas más íntimas de menos de 50 invitados se celebrarán en la sala La Tenada del Chispano que se encuentra junto al jardín, en la antigua tenada del tío Chispano, restaurada con mucho cariño. Por encima de ese número la sala recomendada en El Mirador.

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
- . 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
- . Cuchara comestible de perdiz escabechada y crujiente de puerro
- . Cuchara de gallina en pepitoria
- . Brocheta de foie y manzana caramelizada

Bebida

Agua, cervezas, vinos, refrescos

Duración del cóctel de 8 aperitivos 45 minutos

AÑADIR AL CÓCTEL

-Cada aperitivo extra	1,50€
- Un Jamón ibérico con cortador, camarero repartiendo, menaje y picos	450€
- Sólo cortador de jamón con camarero repartiendo, menaje y picos	200€
- Sólo menaje, camarero repartiendo jamón y picos	80€ -
- Rincón de quesos con frutas, tostaditas y frutos secos	3,50€

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

MENÚ 1

Cóctel de entrada

Salmorejo de Sandía

○

Consomé de la Abuela con setas y jamón

Ensalada de Cecina de León, queso, nueces, manzana y tomate con aliño de miel

○

Ensalada de setas escabechadas y foie fresco salteado con suave vinagreta

○

Gambas a la sal en papillote al horno

Solomillo 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

94,25€ por adulto
IVA incluido

MENÚ 2

Cóctel de entrada

Ensalada de jamón de pato y foie templado con vinagreta de frambuesa

○

Langostinos rallados de gran calibre cocidos al natural con mayonesa y vinagreta

Bacalao al horno sobre tomatitos caramelizados y muselina de ajo

○

Merluza napada con farsa de setas, gambas y trigueros al horno de leña
acompañada de verduras

Entrecot a las Ascuas con gratén de patatas al queso

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

2 horas de barra libre

97,5 € por adulto
IVA incluido

MENÚ 3

Cóctail de Entrada

Ajoblanco de melón con crujiente de almendras y jamón

o

Gazpacho de frutos rojos y tomate del huerto

Ensalada de bacalao confitado, pimientos rojos asados y tomate aliñados con
aceituna negra

o

Lubina asada en horno de leña con salsa de cava
guarnecida de verduras salteadas

Solomillo de ternera al Rojo Carbón con gratinado de tomate y mozzarella

Tarta de hojaldre, crema y nata y helado de vainilla pecan fudge

2 horas de barra libre

98,75€ por adulto

IVA Incluido

MENÚ 4

Cóctel de entrada

Ensalada de langostinos, frutos secos a la vinagreta de mango

Rape al horno con salsa potente de marisco y patatas baby salteadas

Solomillo con foie fresco templado en barbacoa con col rellena de setas

Ponche Segoviano sobre toffe

2 horas de barra libre

105,5€ por adulto

IVA incluido

MENÚ 5

Cóctel de Entrada

Crema de Erizo de mar en su caparazón

o

Sopas de ajo con pescado y marisco al azafrán

Timbal de Corvina marinada sobre lecho de lechugas, aguacate y vinagreta de cítricos

Cochinillo al horno de Leña con ensalada de cogollos

o

Canelón meloso de buey, manitas de cerdo y foie bañado en salsa de boletus con chips crujientes

Tarta de crema y nata con helado de turrón suprema

2 horas de barra libre

101,75€ por adulto

IVA incluido

MENÚ 6

Cóctel de Entrada

Sopa de calabaza y zanahoria con foie salteado y cebolla caramelizada

o

Crema fría de puerros, manzana y langostinos

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

Pintada rellena napada en salsa de Pedro Ximenez y crema de almendras

Tarta de tres chocolates con helado de yogur búlgaro con grosellas

2 horas de barra libre

98,25 € por adulto

IVA incluido



Menú de niños 34€ :

Cóctel,
Embutidos ibéricos, croquetas caseras, empanadilla,
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.

Pueden ampliar el tiempo de baile sobre la marcha.

-Discoteca con DJ profesional y robot de luces

150,00€/hora

-Barra libre por persona y hora a partir de la 3 hora(niños sólo pagan una hora)

4,5 €

OTROS SERVICIOS

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

. Sandwiches de atún con salsa rosa

. Sandwiches de ensalada de pollo

. Pizzas variadas

. Tortilla de patata

(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€)

. **Candy Bar** , barra libre de chuches con una presentación especial que no olvidarán sus invitados: 50€

. 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: 45€

. 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 3.5 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 La Iglesia de San Juan, Ayllón. Frente al Mirador del Botero se encuentra un precioso conjunto en el que podrán celebrar su boda civil en el ábside de una antigua iglesia . El Señor Corrons les informará. Les ofrecemos la posibilidad de celebrar su boda civil en nuestros jardines.

• 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.

Oficinas en López de Hoyos 71, Madrid con previa cita en el 607777526.

NUESTROS PLATOS

Salmorejo La Tenada con jamón ibérico y huevo de codorniz pintado de aceite

Gazpacho con picadillo de verduras

Ajoblanco de melón con crujiente de almendras y jamón

Consomé de la abuela con setas

Gazpacho de frutos rojos y tomate

Salmorejo de sandía

Crema de erizo de mar en su caparazón

Sopa de calabaza y zanahoria con foie y cebolla caramelizada

Crema fría de puerros, manzana y langostinos

Sopas de ajo con pescado y marisco al azafrán

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

Ensalada de aves escabechadas, kiwi y lombarda

Ensalada de setas en suave escabechado con foie fresco salteado y brotes de cebolleta

Ensalada de langostinos, frutos secos con aliño de mango

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

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y patata aliñada con cítricos

Ensalada de bacalao confitado, pimientos asados, tomate cassée y vinagreta de aceituna negra

Timbal de corvina marinada sobre lecho de lechugas, aguacate y aliño al limón

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

Ensalada de bogavante con mango, piñones caramelizados y mayonesa de bogavante

Langostinos rallados de gran calibre cocidos al natural con mayonesa y vinagreta

Gambas a la sal en papillote al horno

Mariscada: 3 langostinos, 3 gambas, cigala y camarones

Lubina asada al horno con salsa al cava guarnecida de calabacín y cherries

Dorada al horno con gulas y guarnición

Bacalao al horno sobre tomatitos caramelizados al oloroso y muselina de ajo

Merluza napada con farsa de setas, gambas y trigueros al horno de leña y verduras salteadas

Rape al horno con potente salsa de marisco con patatas baby

Entrecot a las ascuas con gratén de patatas al queso

Pintada rellena napada en salsa de Pedro Ximenez y crema de almendras con chips vegetales

Cochinillo asado en horno tradicional con ensalada

Canelón meloso de buey, manitas de cerdo y foie bañado en salsa de boletus con chips crujientes

Solomillo de ternera al rojo carbón con timbal de patatas gratinadas

Cordero lechal asado en horno de leña con cogollos y tomate

Piernas y paletillas de lechal a la miel y tomillo asadas en horno de leña de encina con patatas baby al ajo y romero

Solomillo con foie fresco templado en barbacoa con hoja de col rellena de setas

Tarta tres chocolates

Milhojas de hojaldre, fresas y nata

Tarta de crema y nata

Helado de yogur búlgaro con grosellas

Helado de vainilla pecan fudge

Helado de turrón suprema

Helado de dulce de leche

AÑADIR A LOS MENÚS

Sorbete para cambio de sabor: 3€ por personalizar

. Sorbete Limón al cava

. Sorbete de cactus y limón verde al cava

. Sorbete de pera Williams al cava

Bola de helado con galleta al postre: 3,25€