



# CASAMAR

## RESTAURANTE

Ctra. San Vicente-Agost Km. 3,700  
San Vicente del Raspeig-Alicante  
TEL-965663518-965672532-669817542

### Menús de bodas

#### MENU nº1

##### APERITIVO

Lacón aliñado a la pimienta, queso curado de oveja  
Lomo de caña curado y almendras glaseadas  
Chorizo y salchichón ibéricos

##### CALIENTES

Fritos de mero en adobo, calamares a la romana y croquetas caseras

##### 2ºPLATO

Medallones de solomillo a la pimienta guarnecido

##### POSTRE

Tarta nupcial con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

##### BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

#### MENU nº2

##### APERITIVO

Entrantes alicantinos(hueva, mojama y bonito)  
Jamón bodega y queso curado de oveja  
Lacón aliñado a la pimienta

##### CALIENTES

Calamares a la romana, croquetas caseras y delicias de Elche

##### 1ºPLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

##### 2ºPLATO

Lomo de jabalí asado en su jugo con guarnición

##### POSTRE

Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

##### BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº3

APERITIVO

Queso fresco con pimientos confitados  
Jamón bodega, lacón aliñado a la pimienta  
Chorizo y salchichón ibérico

CALIENTES

Rollitos de gamba crujiente  
Croquetas caseras de jamón y bacalao, fritos de queso de cabrales

1ºPLATO

Surtido de langostinos (cada 4 personas)

2º PLATO

Codillo asado en su jugo con guarnición

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº4

APERITIVO

Tabla de quesos

Jamón bodega, lacón aliñado a la pimienta  
salmón ahumado sobre coulis de tomate

CALIENTES

Calamares, croquetas y fritos de mero en adobo

1ºPLATO

Surtido de la bahía (cigalas, langostinos y quisquillas)(cada 4 personas)

2ºPLATO

Centro de solomillo al tomillo guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº5

APERITIVO

Surtido de pates y lacón aliñado a la pimienta  
Queso curado de oveja y jamón bodega

CALIENTES

Calamares a la romana, rollitos de gambas crujientes y croquetas caseras de jamón y bacalao

1ºPLATO

Surtido de langostinos (bandejas para 4 personas)

2ºPLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº6

APERITIVO

Entrantes alicantinos(hueva, mojama y bonito),  
Lacón aliñado a la pimienta, queso curado de oveja  
Chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Calamares a la romana y pimiento del Piquillo relleno de marisco en salsa del chef  
1ºPLATO

Surtido del chef(Esparrago de Navarra, salmón ahumado,4 langostinos y 1 cigala)  
2ºPLATO

Chuletillas de cordero con guarnición

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº7

APERITIVO

Surtido de pate y lacón aliñado a la pimienta  
Queso curado de oveja y jamón ibérico

Pastel de cabracho

CALIENTES

Pimiento del Piquillo relleno de marisco con salsa del chef  
y croquetas caseras de jamón y morcilla

1ºPLATO

Surtido del Cheff (2 cigalas,3 langostinos y 4 quisquillas)  
2ºPLATO

Solomillo tropical guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº8

APERITIVO

Salmón ahumado sobre coulis de tomate ,Lacón ahumado y cabeza de jabalí aliñadas  
Jamón bodega y queso curado de oveja

CALIENTES

Vieira rellena gratinada

1ºPLATO

Mi plato de marisco (1 cigala,3 langostinos,3 quisquillas y 3 gambas a la plancha)  
2º PLATO

Entrecot grillè guarnecido

POSTRE

Tarta nupcial con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°9

APERITIVO

Laminas de bacalao y salmòn ahumado sobre coulis de tomate

Surtido de patès, Entrantes alicantinos(hueva,mojama y bonito)

CALIENTES

Calamares a la romana y rollitos de gambas crujientes

1°PLATO

Mi plato de marisco(1 cigala, 3langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)

2°PLATO

Solomillo Saldaña guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°10

Cocktail de bienvenida

Jamón ibérico al corte, almendras glaseadas, tortilla española, hojaldritos variados y arroz negro

APERITIVO

Queso fresco con alcachofas y tomatitos cherry

surtido de patés, lacón aliñado a la pimienta y salmón ahumado sobre coulis de tomate

CALIENTES

Delicias de Cabrales, rollitos de gamba crujiente, croquetas caseras de jamón y bacalao

1° PLATO

Surtido de marisco:(1 cigala,4 quisquillas y 3 langostinos)

Sorbete de limón

2° PLATO

Codillo asado guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU n°11

1°PLATO

ENTREMESES ESPECIALES

Jamón ibérico, queso curado de oveja, salmón ahumado, paté

hueva, mojama, bonito, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Calamares a la romana y rollitos de gambas crujientes

2°PLATO

Mi plato de marisco (1 cigala,3 langostinos,3 quisquillas y 3 gambas plancha)

3°PLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con contesa

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº12

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja  
Mojama de Almadraza, Endibias al roquefort

CALIENTES

Vieira rellena de marisco gratinada

1ºPLATO

Surtido del Cheff (1 cigala,3 langostinos y 3 quisquillas)

2ºPLATO

Solomillo de buey grillé guarnecido

POSTRE

Tarta nupcial con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU 14

APERITIVO

Jamón ibérico y queso curado de oveja  
Salmón ahumado sobre coulis de tomate ,hueva y mojama, chorizo y salchichón ibéricos

CALIENTES

Vieira rellena gratinada

1ºPLATO

Surtido de mariscos del Mediterráneo  
(2 cigalas, 4 langostinos y 4 quisquillas)

2ºPLATO

Paletilla de Cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta nupcial con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº 15

APERITIVO

Ibéricos de bellota (jamón, chorizo y salchichón)  
Endibias al roquefort, lacón y cabeza de jabalí aliñadas

CALIENTES

Almejas a la marinera y muslitos de mar

1ºPLATO

Mi plato de marisco

(1 cigala,3 langostinos, 3 quisquillas y 3 gambas plancha)

2ºPLATO

Solomillo grillé guarnecido

POSTRE

Tarta de celebración con profiteroles y chocolate caliente

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU nº16

APERITIVO

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)

Salmón ahumado sobre coulis de tomate

Jamón ibérico y queso curado de oveja

1ºPLATO

Surtido de la bahía

(2 cigalas,3 langostinos,3 gambas plancha y 3 quisquillas)

2ºPLATO

Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de celebración con helado de turrón

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU INFANTIL

APERITIVO

Lacón ahumado, jamón bodega y queso manchego

CALIENTES

Calamares a la romana y croquetas caseras

1ºPLATO

A elegir : Paella, escalope, lomo, hamburguesa, etc.

POSTRE

Tarta nupcial con helado de turrón

BEBIDA

Aguas minerales y refrescos

EXTRAS

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cerveza, refrescos, martini rojo y blanco, vinos

Canapés variados, pinchos de tortilla española, fritos variados, jamón al corte, degustación de arroces...

BARRA LIBRE...

Si traen el alcohol...

Por botellas: JB, Beefeater, White Label, Baileys, etc...

Licores...

Refrescos...

Barra libre completa 3 horas ...

SORBETE DE LIMON...  
SORBETE DE MANDARINA...

DISCOTECA...  
ORQUESTA...  
AUTOBUS...

**Vinos a elegir:**

Blancos: Isla de Oro, Verdeval, Vera de Estenas, etc.  
Rosados: Isla de Oro, Lambrusco, Rosella, Palacio de Sada, etc.  
Tintos: Isla de Oro, Viña Hermosa, Señorío de los Baldios, etc.  
Cavas: Bach, Codorniu, Joan Raventos, etc.

Distinguido cliente: Los menús que les adjuntamos pretenden cumplir nuestro deseo de satisfacer su solicitud. No obstante atenderemos con mucho gusto, cualquier cambio que Ud. considere realizar o personalizarle el menú que Ud. desee. Para que UD. no dude lo más mínimo, pídasenos para degustar cualquier menú de los que disponemos y después no dudara en contratar nuestros servicios.

**restaurantecasamar.com**

**Salajor@hotmail.com**

Ctra. San Vicente-Agost Km.3,700  
San Vicente del Raspeig  
Tel.965663518-965672532-669817542