



¡El lugar perfecto no se busca...se encuentra!  
Bienvenidos a Delicatto



PASIÓN POR LAS BODAS,  
EXCELENCIA EN LA GASTRONOMÍA

DELICATTO BODAS 2026

TU BODA, NUESTRA PASIÓN





# TU BODA, NUESTRA PASIÓN

En Delicatto vivimos cada boda como una historia única, cargada de emoción, ilusión y significado. Nos mueve la pasión por crear momentos irrepetibles, por cuidar cada detalle y acompañar a cada pareja en uno de los días más importantes de su vida. Sabemos que detrás de cada «sí, quiero» hay sueños, expectativas, nervios y muchísima ilusión.

Por eso, más que organizar bodas, nos comprometemos con vuestra historia.

Escuchamos, asesoramos y diseñamos cada celebración a medida, con sensibilidad, experiencia y dedicación absoluta. Nuestro equipo humano es el alma de cada evento. Profesionales que trabajan con cariño, cercanía y rigor, dispuestos a dar lo mejor para que todo fluya con naturalidad y vosotros podáis vivir y disfrutar cada momento, desde el principio hasta el último brindis.

Nos enorgullece ofrecer un asesoramiento personalizado, escuchando cada una de tus ideas para hacerlas realidad. Nuestros salones, menús y servicios han sido diseñados para adaptarse a cualquier estilo, pero si lo que sueñas no está en estas páginas, nosotros le daremos forma para ti.

Para ello queremos que disfrutéis de los servicios que ponemos a vuestra disposición:

**Asesoramiento personalizado e individualizado desde el primer día.**

**Menú degustación para elección del menú (ver condiciones página 6).**

**Música ambiente durante el cóctel de bienvenida.**

**Cóctel de bienvenida Premium Fuego y sabor.**

**Amenities en los aseos.**

**Animación infantil (mínimo 10 niños con menú infantil).**

**Discoteca de reciente renovación y jardines en exterior para el baile y la fiesta (según condiciones).**





# DESDE EL PRIMER SALUDO, HASTA EL ÚLTIMO BRINDIS

## CEREMONIA CIVIL

### Un “sí, quiero” lleno de magia.

Aprovechando el maravilloso entorno de que disponemos, te ofrecemos la posibilidad de celebrar tu boda civil en nuestras instalaciones. Un escenario perfecto para una ceremonia dulce y romántica, en un entorno único para personalizar tu boda con mil ideas originales y divertidas.

Las bodas civiles han ganado protagonismo, y no es de extrañar: ofrecen la libertad de crear un momento tan único y especial como vuestro amor. En nuestros espacios y jardines, cada detalle se adapta a vuestra historia, convirtiendo el altar en un escenario de ensueño.

Rodeados de naturaleza y con la calidez de vuestros seres queridos, viviréis una ceremonia dulce, romántica y absolutamente inolvidable.



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

### Fuego y Sabor

#### La calidez de la brasa, la pasión de la cocina.

Creemos que cada gran historia merece un inicio inolvidable. Por eso, damos la bienvenida a los recién casados y sus invitados con nuestro cóctel «Fuego y Sabor».

Nuestros exclusivos espacios y rincones, llenos de encanto y elegancia, se convierten en el escenario perfecto para este primer momento de celebración. Desde nuestro acogedor jardín hasta la imponente zona de la brasa, cada detalle está pensado para sorprender a tus invitados con un ambiente cálido y especial.

En nuestro cóctel de bienvenida, los aromas y sabores se mezclan con la emoción del momento. Exquisitos aperitivos, bebidas cuidadosamente seleccionadas y el inconfundible toque de la parrilla en vivo crean una experiencia sensorial única, donde la tradición y la innovación gastronómica se fusionan para deleitar a cada asistente.

Cada rincón es una historia y cada brindis es el inicio de un recuerdo inolvidable. Déjate envolver por la magia de nuestro cóctel de bienvenida y comienza tu gran día con el mejor sabor.



# DESDE EL PRIMER SALUDO, HASTA EL ÚLTIMO BRINDIS

## SALONES E INSTALACIONES

### Espacios con alma.

Nuestros salones han sido diseñados para hacer de vuestra boda un evento inolvidable. Rodeados de amplios ventanales que inundan el espacio de luz natural y con vistas a nuestros jardines, cada rincón se adapta a las distintas fases de la celebración. Desde la ceremonia civil hasta la gastronomía, la cena y el baile, disponemos de zonas interiores y exteriores que se combinan para ofrecer una experiencia fluida y armoniosa.



## GASTRONOMÍA

### Un festín diseñado para emocionar.

Nuestra cocina es el corazón de la celebración. De la mano de nuestro chef Ventura Martínez, os ofrecemos una amplia variedad de menús, siempre elaborados con ingredientes de primera calidad y un toque innovador. Cada propuesta es completamente personalizable, incluyendo opciones vegetarianas, veganas y adaptadas a intolerancias, para que todos vuestros invitados disfruten sin preocupaciones.



## BAILE Y FIESTA

### El broche de oro a un día perfecto.

Cuando llega el momento de la fiesta, la magia se intensifica. Imaginad una pista de baile vibrante, la música que os representa y la alegría de todos vuestros seres queridos celebrando junto a vosotros.

Para garantizar una fiesta inolvidable, ofrecemos diferentes ambientes: discoteca interior o fiesta en nuestros jardines, barras con las mejores bebidas y opciones irresistibles de merienda o recena. Porque el gran día merece terminar con la misma emoción con la que comenzó: celebrando el amor con la mejor compañía.





## OBSERVACIONES, SERVICIOS Y COMO LLEGAR A VUESTRA BODA

Contratación en los meses de mayo, junio, julio, agosto y septiembre la dirección se reserva el derecho a la disponibilidad de fechas y salones para las bodas inferiores a 80 invitados.

La formalización de la fecha definitiva para el evento será firme a la entrega por parte de los novios de la cantidad de 1.000 € (iva incluido) en concepto de fianza, que tendrá que ser realizada mediante transferencia bancaria o VISA y se tendrá presente en la factura final. En caso de anulación de la reserva, será decisión de la dirección la devolución de la fianza.

El cliente se hará cargo y responsable del buen uso y cuidado del espacio y mobiliario utilizado para la celebración del evento. Si durante el servicio contratado se ocasionara daños materiales a cualquier elemento de la instalación por parte de alguno de los asistentes, el importe para su reposición o reparación se incluirá en la factura final.

La forma de pago se realizará, el 70% del total del presupuesto 15 días antes de la celebración y el resto 2 días posterior a la celebración.

El horario de atención al cliente será de Martes a Viernes de 10:30 h a 13:30 h y de 16:30 h a 20:00 h. Si por algún motivo no pudiesen adaptarse al horario establecido, rogamos se pongan en contacto con nosotros en el 941 217 912 o en la dirección de correo electrónico [info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com).

Les ofrecemos la posibilidad de degustar jamón Ibérico Cebo de campo cortado a cuchillo por un importe de 700 € unidad (iva incluido). (1 jamón cada 130 personas aproximadamente).

Si usted aporta su vino descontaremos en el precio del menú 1 € IVA incluido por el vino tinto y 0,60 € IVA incluido por el blanco. En caso de aportar el vino propio, el descorche no se cobrará y orientaremos la cantidad de vino que tenéis que aportar a la celebración.

El número de invitados por mesa redonda es de 8, 9 o 10 personas, cuadradas de 11 a 12 personas y en mesas rectangulares de 13 a 30 personas.

Por motivos de almacenaje la retirada de vino o elementos aportados por los contrayentes (regalos, detalles, etc..) se realizará en el plazo de 5 días posterior al enlace, pasado dicho tiempo Delicatto no se hace responsable de su devolución.

Formalizada la fecha del enlace y guiándonos por los menús ya confeccionados o por la carta de platos, elegiremos todos los platos que queramos probar.

Los menús que presentamos, son confecciones orientativas y podrán modificarse en todos sus platos a gusto de los novios siempre y cuando la oferta de mercado por temporada lo permita.

En fechas a convenir con la Dirección y según disponibilidad quedaremos para hacer la degustación de los platos elegidos por vosotros, la prueba se realizará en nuestro restaurante los días:

Domingo 15 de Febrero 2026 a las 13,30 h.

Domingo 22 de Febrero 2026 a las 13,30 h.

Domingo 8 de Marzo 2026 a las 13,30 h.

Para las bodas superiores a 100 invitados adultos será para 6 personas.

Para las bodas inferiores a 100 invitados adultos será para 2 personas.

Para bodas inferiores a 50 invitados adultos no se realizará prueba.

El resto de personas serán facturadas al precio de 70 € (iva incluido).

Una vez degustados todos los platos elegidos tendremos una idea perfecta de lo que será el banquete (presentación, cantidad y calidad) y podremos confeccionar y valorar el menú perfecto para vuestra boda, aun así guiándonos por los menús confeccionados y valorados en este dossier podéis tener una idea perfecta del precio.

Nuestra gerencia estará en todo momento con vosotros para poder solucionaros las dudas y poder aconsejaros sobre el menú.

La recomendación es realizar este paso entre la primera y segunda semana de haber hecho la degustación.

No se admitirá servicio de wedding planner externos a Delicatto sin previa reunión con nuestra gerencia.

Se realizarán todos los servicios solicitados por los novios, siempre y cuando no sea una extorsión o impedimento al funcionamiento normal del evento, tanto económico como funcional.

## PASOS A SEGUIR

A partir de aquí empezaremos a hablar de todos los detalles con los que vamos a hacer una boda diferente: Boda civil, DJ, barra libre, recena, decoraciones, distribución de los invitados, detalles a regalar, músicas especiales, photocoll.

20 días antes de la boda haremos la distribución de los invitados en el plano y hasta tres días antes del enlace tendremos tiempo de modificar nombres.

Se facturará el número real de asistentes y nunca menos que el señalado 5 días antes de la celebración. Nuestro Jefe de Sala comunicará al cliente el número de asistentes antes de la finalización del banquete.

El día de vuestra boda estará todo preparado tal y como habéis querido y para ello dispondréis del mejor equipo de profesionales para que vuestros deseos sean realizados, y una persona a vuestra disposición para indicaros que hacer en cada momento.

## HORARIOS ESTIMADOS

El cóctel de las bodas de mediodía comenzará a las 14:00 h y en bodas de noche a las 21:00 h.

El horario de la comida será a las 15:30 h, y el baile comenzará a las 18:30 h, siendo este de dos horas de duración.

El horario de la cena será a las 22:30 h y el baile comenzará a la 1:00 h, siendo este de dos horas de duración.

El baile podrá ser prorrogable dependiendo de disponibilidad.

## FLORES, MINUTAS, SITTING PLANNING Y TARTA NUPCIAL

Las mesas se decorarán con flores naturales, así como el centro para la presidencia, están incluidos en el precio del menú.

Las minutas serán realizadas e impresas según nuestro modelo con el nombre de los contrayentes. El sitting planning se realizará conforme a las mesas de los invitados. Ambos conceptos están incluidos dentro del precio del menú, así como la tarta nupcial y topper personalizado.

Las minutas personalizadas (según indicaciones de los contrayentes) llevarán un suplemento de 35 € y el sitting planning 15 €.





## BODEGA

Las bebidas incluidas en los menús que presentamos, son:

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA

VINO BLANCO: D.O.C RIOJA, BLANCO SEMIDULCE,

VERDEJO D.O. RUEDA

CAVA BRUT D.O. Cava

Así como refrescos, aguas, cervezas y todo lo que vuestros invitados deseen.

El día de la degustación catáremos estos vinos y cualquier proposición añadida por vosotros.

Los licores incluidos para el café son:

licores de frutas, brandys, anís, pacharán, orujos, combinados tipo Gin Tonic, Ron Coca Cola, etc.

## DISC-JOCKEY

El precio de nuestro D.J. son 660 € incluyendo 2 horas de sesión, alquiler e impuesto de la SGAE, AGEDI. La ampliación de D.J. será de 200 € por hora.

Si usted aporta otro D.J tendrá que pagar SGAE y AGEDI por importe de 300 € (iva incluido).

Deberá aportar el material necesario para la realización del evento (música, bafles, micrófonos, etc..) incluidas las conexiones necesarias para el sonido y tendran que estar dados de alta en Seguridad Social y tener seguro de responsabilidad civil.

El servicio de D.J. para las bodas de mediodía se podrá realizar en el jardín hasta las 23 h, con opción ampliable en discoteca interior. Discoteca en interior de reciente renovación para el afterhour.

La dirección del Restaurante Delicatto no admitirá otro D.J. que no haya contemplado una previa reunión antes con la misma.

## BARRA LIBRE

Disponemos de varias opciones de barra libre:

A. Dos horas 18 € por persona adulta.

B. Tres horas 22 € por persona adulta.

C. Cuatro horas 26 € por persona adulta.

D. Cinco horas 29 € por persona adulta.

E. Seis horas 32 € por persona adulta.

Precios anteriormente detallados IVA incluido.





## OPCIONES DE MERIENDA O RECENA

Te ofrecemos la posibilidad de añadir una merienda o recena para tus invitados durante el momento del baile.

Para las bodas de mediodía el horario será a las 21,30 h.

El precio de la merienda o recena no será por el total de los invitados, sino por una estimación del 80% de los mismos.

### OPCIÓN 1-TRADICIÓN

15,50 €/PAX IVA INCLUIDO

Pan de cristal, salmorejo y jamón

Rotos de bacalao y ajetes

Nachos Playa del Carmen

Durum de ternera melosa, rúcula y crema de yogur

Surtido de postres Delicatto

### OPCIÓN 2 - FOOD TRUCK

18 €/PAX IVA INCLUIDO

Hamburguesa de carne madurada, foie y cebolla caramelizada

Perritos calientes estilo New York

Patatas fritas, queso Cheddar y beicon

Surtido de postres Delicatto



### OPCIÓN 3 - BRASA EN DIRECTO

18 €/PAX IVA INCLUIDO

Bocadillos de salchichón Riojano fresco

Bocadillos de secreto Ibérico

Bocadillos de panceta

Alitas de pollo picantes

Surtido de postres Delicatto

### OPCIÓN 4 - PUEDES AÑADIR

Se da la opción de añadir a cualquier merienda o recena pizzas caseras

Margarita

Barbacoa

Cuatro quesos

Precio 20 €/unidad

Cada pizza para 6-8 raciones



# CEREMONIA CIVIL

Aprovechando nuestros diferentes espacios y jardines, os ofrecemos la posibilidad de celebrar su boda civil en nuestras instalaciones.

**Para la ceremonia te ofrecemos:**

Montaje personalizado

Sillas para los invitados

Maestro de ceremonias

Sonorización

Decoración floral estandar

Cubos de agua y cerveza como cortesía

El horario de las bodas civiles de mediodía será a las 13,00 h y las de tarde a las 20,00 h.

**750€**

IVA INCLUIDO

El resto de los motivos, nos los tenéis que decir vosotros, será a vuestro gusto, lo hablaremos todo y será tan sencilla o tan cuidada como deseéis.

## OBSERVACIONES Y NORMAS

Por normativa legal del Ayuntamiento y de la Comunidad Autónoma queda totalmente prohibido el uso de materiales pirotécnicos en el interior de las instalaciones y sus alrededores.

Para el buen mantenimiento del cesp ed, los espacios y las instalaciones, queda terminantemente prohibido tirar arroz, confetis, etc....en el interior de las instalaciones y sus alrededores.







## OPCIONES DE MENÚ ESPECIALES

Posibilidad de menús especiales adaptados para niños, adolescentes, staff, así como para alergias e intolerancias alimentarias.

### MENÚ INFANTIL MENORES 10 AÑOS

**Plato combinado de:**  
Jamón Duroc Reserva  
Croquetas de tocino  
Nuggets de pollo

Chuletillas de corderito lechal  
con patatas fritas

Helado  
Agua y refresco

PRECIO 45 €  
IVA INCLUIDO

Menú infantil compartido 12 € de suplemento  
en concepto de servicio, pan, bebida y postre

### MENÚ JUNIOR DE 11 A 18 AÑOS

Jamón Duroc Reserva  
Croquetitas y nugget de pollo  
Gambas a la plancha  
Sorbete sin alcohol

Solomillo de vacuno  
a la plancha con patatas fritas

Postre de adulto  
Agua y refresco

PRECIO 70 €  
IVA INCLUIDO

### MENÚ STAFF

Ensalada o entrante

Un segundo de las  
opciones del día del evento

Postre de adulto  
Agua, refrescos y café

PRECIO 62 €  
IVA INCLUIDO

### MENÚS ESPECIALES

Vegetarianos y veganos confeccionados  
con productos de temporada.

Celiacos, alérgicos al marisco, frutos secos,  
intolerantes a la lactosa, etc..

Menús especiales se cobrarán al mismo  
precio que el elegido para el enlace

Soliciten información a nuestro personal  
en materia de alergias e intolerancias  
alimentarias.





## *Fuego y Sabor*

# CÓCTEL BIENVENIDA

### **JAMÓN**

Jamón Duroc gran reserva  
cortado a cuchillo y picos andaluces

### **VERMUT**

Gildas D.O. Ribera  
Ostras y sus aliños  
Degustación de cervezas  
Vermut y sus combinaciones  
Mojitos aires del Sur  
Agua cítrica y floral

### **QUESOS**

Cremas, curados y semicurados de  
nuestra selección nacional e internacional

### **FINGER FOOD**

Tortillas de camarón  
Macarrón de mousse de foie de pato  
Langostinos cocidos al laurel y salsa rosa  
Saam de salchichón y mahonesa de piparra  
Steak tartar clásico  
Albondigas y curry amarillo  
Tortitas de cochinita pibil, cebolla encurtida y yogur  
Croquetitas de Ibéricos  
Cocochas de merluza y ali oli  
Torreznos y guacamole

### **PESCADOS Y MARISCOS**

Ceviche de bacalao Riojanizado  
Taco de salmón curado  
Maki de langostino y aguacate  
Navajas del Atlántico y sal negra  
Zamburiñas y aji

### **ARROCES**

De carrillera y alcachofas  
De gambas y sepia

### **LA BRASA**

Brocheta de pulpo y mojo  
Pincho moruno de Ibérico  
Careta en dos cocciones y adobada  
Lagarto con Chimichurri  
Lomo bajo de vacuno con salsa de mostaza Dijon



# ENTRANTES

## FRÍOS

Bogavante Bellavista,  
mahonesa cítrica y piña.

Cigala, escarola aliñada,  
gelée de naranja y ajo blanco.

Salpicón de langostino y gambas,  
salsa rosa y brotes.

Langostinos al vapor con salmorejo,  
ali oli de ajo negro, ensalada vegetal  
y frutas.

Ensaladilla de changurro,  
brotes de guisantes y lenteja Beluga

Foie, manzana, queso,  
mango y encurtidos.

## CALIENTES

Bogavante tocino, mahonesa y chorizo.

Alcachofa, foie, huevo y jugos ligados.

Suprema de bogavante, su rissoto,  
tocino, ajo fresco y crema de cigalas.

Foie con crema de patata, sopa de Boletus  
y huevo a 65°C.

Raviolis de hongos Boletus Edulis,  
crema de ellos y lámina de trufa  
negra Melanosporum.

Vieira XXL, espárrago verde, jamón Ibérico  
y emulsión de su fumet.

Vieira XXL, guisante guisado y caldo de Ibérico.

Canelón de pato, bechamel de soja  
y jugos dulces.





# PLATOS PRINCIPALES

## MARISCOS

Parrillada de marisco  
(bogavante, gambas y cigalas).

Parrillada de marisco  
(langostinos, gambas y cigalas).

Gambas simplemente a la sal.

Cigalas simplemente a la sal.

## PESCADOS

Merluza del Cantábrico al estilo tradicional  
aceite de oliva, ajo, vinagre de manzana  
y patata panadera.

Merluza del Cantábrico, chipirones,  
tinta de calamar y mahonesa de ajo.

Lubina salvaje al vapor, pimienta del Cristal  
y crema de pimienta verde.

Lubina salvaje a la plancha  
con picada de tomate, cebolla, piñones,  
espárrago verde y jugo de ternera.

Lubina salvaje, tallarines de puerro  
y crema de curry y coco.

Lomo de rodaballo, vinagre de Jerez texturizado  
y solomillo de tomate a la parrilla.

Lomo de rodaballo a la plancha  
con salsa de almendras y alcachofitas fritas.

Lomo de bacalao gratinado  
con mahonesa de ajo suave y crema de piquillos.

Lomo de bacalao al pil pil atemperado  
y cebolla confitada.

Lomo de bacalao a la plancha y confitado,  
con pimientos del piquillo y AOVE.



# PLATOS PRINCIPALES

## CARNES

Corderito lechal asado a la manera tradicional con patata panadera.

Paletilla de cabrito en dos cocciones con ensalada de escarola y granada.

Cordero Chamarito  
patata de ajo, romero y dulce de pera.

Tournedó de Chamarito,  
calabaza y compota de pera.

Solomillo de vacuno a la plancha  
con salsa Pedro Ximénez, manojito de espárragos verdes con beicon y salteado de frutos rojos.

Solomillo de vacuno, foie, salsa de hongos Boletus, parmentier de patata y zanahoria.

Solomillo de vacuno, salsa de queso de Cameros, compota de manzana, patata confitada y brócoli.

Cochinillo en dos cocciones con puré de patata trufada.

Taco de cochinillo, salsa de uvas y calabaza asada.

Rabo de toro y costilla madurada en pasta brick, con sus jugos ligados al vino tinto D.O.C. Rioja.





## SORBETES

Sorbete de manzana verde Grand Smith y sidra.

Sorbete de melocotón al vino tinto.

Sorbete de mojito.

Sorbete de gin tonic.

Sorbete de mandarina.

## POSTRES

Hojaldre relleno de Chantilly de vainilla con helado de pistacho.

Tiramisú en cafetera con helado de café.

Bombón de arroz con leche, base de crema Inglesa, bizcocho y nata especiada.

Fresas de Palos a la pimienta y helado de mantecado a la antigua.

Bavaroise de mango, glaseado de café y crema de limón.

Mousse de chocolate negro, con leche y blanco con su crujiente, sal y AOVE.



## MENÚ 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

FOIE  
con crema de patata, sopa de Boletus y huevo a 65°

SORBETE

PALETILLA DE CABRITO  
en dos coccciones con ensalada de escarola y granada

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

108 €  
I.V.A INCLUIDO





## MENÚ 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

MERLUZA  
chipirones, tinta de calamar y mahonesa de ajo

SORBETE

RABO DE TORO Y COSTILLA MADURADA  
en pasta brick, con sus jugos ligados al vino tinto D.O.C. Rioja

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

110 €  
I.V.A INCLUIDO

## MENÚ 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

VIEIRA XXL  
espárrago verde, jamón Ibérico y emulsión de su fumet

LOMO DE RODABALLO  
vinagre de Jerez texturizado y solomillo de tomata a la parrilla

SORBETE

CORDERO CHAMARITO  
patata de ajo, romero y dulce de pera

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

115 €  
I.V.A INCLUIDO







## MENÚ 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

RAVIOLIS  
de hongos Boletus Edulis, crema de ellos  
y lámina de trufa negra Melanosporum

LOMO DE BACALAO  
a la plancha y confitado, con pimientos del Piquillo y AOVE

SORBETE

PALETILLA DE CABRITO  
con parmentier de zanahoria y champiñón

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

**116 €**  
I.V.A INCLUIDO



## MENÚ 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

ALCACHOFA, FOIE, HUEVO  
y jugos ligados

LUBINA SALVAJE  
tallarines de puerro y crema de curry y coco

SORBETE

SOLOMILLO DE VACUNO  
a la plancha con salsa Pedro Ximénez,  
manojito de espárragos verdes con beicon y salteado de frutos rojos

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

120 €  
I.V.A INCLUIDO





## MENÚ 6

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

CIGALA  
escarola aliñada, gelée de naranja y ajo blanco

MERLUZA  
Del Cantábrico al estilo tradicional con aceite de oliva, ajo,  
vinagre de manzana y patata panadera

SORBETE

TACO DE COCHINILLO  
salsa de uvas y calabaza asada

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

124 €  
I.V.A INCLUIDO



## MENÚ 7

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

BOGAVANTE BELLAVISTA  
mahonesa cítrica y piña

LUBINA SALVAJE  
al vapor, pimientos del Cristal y crema de pimienta verde

SORBETE

CORDERITO LECHAL  
asado a la manera tradicional con patata panadera

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

128 €  
I.V.A INCLUIDO



## MENÚ 8

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Fuego y Sabor

FOIE, MANZANA Y QUESO  
mango y encurtidos

PARRILLADA DE MARISCO  
bogavante, gambas y cigalas

SORBETE

PALETILLA DE CABRITO  
en dos cocciones con ensalada de escarola y granada

o

SOLOMILLO DE VACUNO  
foie y salsa de hongos Boletus, parmentier de patata y zanahoria

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

137 €  
I.V.A INCLUIDO

# BODA

una boda viva,  
libre y con estilo

Disfruta  
por solo 110 €  
precio menú  
por persona

una experiencia  
nupcial fresca  
y fluida

## DELICIAS EN MOVIMIENTO

Disfruta de una celebración que refleje tu esencia

En Delicatto creemos que cada pareja merece una celebración que refleje su esencia. Por eso, si sueñas con una boda sin formalismos, donde la elegancia se combina con la espontaneidad y el sabor con la emoción, te presentamos Delicias en Movimiento: una experiencia nupcial fresca, fluida y absolutamente inolvidable.

Delicias en Movimiento es libertad, es estilo, es emoción sin pausa. Una forma diferente de celebrar, pero igual de mágica.

Una propuesta viva, ligera y dinámica. Un formato de boda pensado para quienes desean estar cerca de todos sus invitados, moverse libremente, y saborear instantes que no se repiten.

Es una oportunidad para compartir risas, conversaciones y brindis mientras se disfruta de deliciosos bocados y refrescantes bebidas en nuestros rincones.

Sea cual sea tu estilo, en Delicatto estamos aquí para hacerlo realidad.

### Un servicio impecable

- \*Asesoramiento personalizado.
- \*Música ambiente.
- \*Amenities en los aseos.
- \*Impresión de minutas.
- \*Decoración floral.
- \*Animación infantil (mínimo 10 niños).
- \*Discoteca y jardines para el baile y la fiesta, según condiciones.

Nuestro equipo lo convierte en una experiencia envolvente: estaciones gastronómicas cuidadas al detalle, ambientes con encanto y una atmósfera cálida que invita a disfrutar sin prisas.

Se encargará de cada detalle para garantizar que tu boda tipo cóctel se desarrolle sin contratiempos. Desde la planificación hasta el evento en sí, estamos aquí para asegurarnos de que tú y tus invitados disfrutéis de cada momento sin preocupaciones.



# CÓCTEL DELICIAS EN MOVIMIENTO

## VERMUT

Las gildas D.O. Ribera  
Mejillón escabechado  
Ostras y aliño Francés  
Degustación de cervezas Premium  
Vermut y sus combinaciones

## JAMÓN

Jamón Duroc Reserva cortado a cuchillo  
y picos andaluces

## QUESOS

Crema, curados y semicurados  
nacionales e internacionales

## FRITURAS

Cocochas de merluza  
Alcachofa de Calahorra con jamón  
Croquetitas de Ibérico  
Tortillas de camarón

## DESDE COCINA

Cremita de temporada  
Ventresca, fruta y ensalada  
Langostinos cocidos al laurel y salsa rosa  
Macarrón de mousse de foie de pato  
Saam de salchichón y mahonesa de piparra  
Steak tartar clásico  
Ravioli de hongos Boletus y trufa Melanosporum  
Lascas de bacalao, ajo blanco y tomate especiado  
Mini hamburguesa de picaña con mostaza Dijon  
Jarretito de cordero braseado

## ARROCES

De carrillera y alcachofas  
De gambas y sepia

## DESDE MÉXICO

Torrezno y guacamole  
Tortitas de cochinita pibil, encurtidos  
y salsa de yogur especiada

## DESDE ASIA

Salmón salvaje  
Tartar Thai de atún rojo  
Maki de aguacate y gamba

## DESDE EL ATLÁNTICO

Navajas a la plancha y sal negra  
Zamburiñas asadas  
Almejas fritas al Albariño

## BRASA EN DIRECTO

Brocheta de pulpo y mojo  
Chipirón a la brasa  
Careta en dos cocciones y adobada  
Chuletitas de cordero Chamarito  
Lomo bajo de vaca con salsa de mostaza Dijon  
Lagarto y Chimichurri

## MINI SORBETES

Variados

## DULCE

Buffet de postres caseros Delicatto

## BODEGA

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja  
Vino blanco D.O.C. Rioja  
Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

Las pequeñas delicias podrán sufrir modificaciones en función de la temporada

# PROMOCIÓN

Una boda con todos los servicios y precio final



Promoción válida para bodas superiores a 80 invitados adultos

## UN SERVICIO EXCLUSIVO QUE LO INCLUYE TODO

Servicio personalizado para la confección del evento.

\*Menú degustación para elección del menú.

Música ambiente durante el cóctel de bienvenida.

Cóctel de Bienvenida Premium Fuego y Sabor.

Tarta Nupcial.

Barra Libre y DJ, durante 3 horas.

Nueva discoteca y jardines en exterior para el baile y la fiesta según condiciones.

Merienda o recena opción tradicional.

Impresión de las minutas y sitting planning.

Decoración floral para las mesas.

Animación Infantil (mínimo 10 niños con menú infantil).

\*La degustación del menú será para 6 personas, para bodas superiores a 100 invitados adultos

\*Para bodas entre 80 y 100 invitados la degustación será para 2 personas.



# TODO EN UNO SIN ESTRÉS

TODOS LOS SERVICIOS INCLUIDOS POR 130 €

Sabemos que tu boda es uno de los días más importantes de tu vida. Un momento único, cargado de emoción, ilusión y recuerdos que perdurarán para siempre. Por eso, en Delicatto, queremos ofrecerte una experiencia completa, cuidando cada detalle para que solo te preocupes de disfrutar.

**Fechas especiales con condiciones exclusivas:**

Durante los meses de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre, así como todos los viernes del año (excepto festivos), ponemos a tu disposición una oportunidad única.

Una boda todo incluido, diseñada con mimo y profesionalidad, con un precio cerrado y sin sorpresas.

## MENÚ 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Premium Fuego y Sabor

LUBINA SALVAJE  
a la plancha con picada de tomate, cebolla,  
piñones, espárrago verde y jugo de ternera

SORBETE

TOURNEDÓ DE CHAMARITO  
calabaza y compota de pera

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

130 €  
I.V.A INCLUIDO

## MENÚ 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA  
cóctel Premium Fuego y Sabor

LANGOSTINOS AL VAPOR  
ensalada vegetal y frutas con ali oli negro

LOMO DE BACALAO  
al pil pil atemperado y cebolla confitada

SORBETE

SOLOMILLO DE VACUNO  
a la plancha con salsa Pedro Ximénez,  
manojito de espárragos verdes con beicon  
y salteado de frutos rojos

POSTRE  
a escoger de las opciones

BODEGA  
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA  
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA  
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

134 €  
I.V.A INCLUIDO

Esta promoción será válida para bodas superiores a 80 invitados adultos

FECHAS DISPONIBLES

---

---

---

---

---

FECHA MENÚ PRUEBA

---

Elegir 4 entrantes

---

---

---

---

---

Elegir 3 pescados

---

---

---

---

Elegir 3 carnes

---

---

---

---

OBSERVACIONES

---

---

---

---

---



## TU BODA, NUESTRA PASIÓN

En Delicatto vivimos cada boda como una historia única, cargada de emoción, ilusión y significado. Nos mueve la pasión por crear momentos irrepetibles, por cuidar cada detalle y acompañar a cada pareja en uno de los días más importantes de su vida. Sabemos que detrás de cada «sí, quiero» hay sueños, expectativas, nervios y muchísima ilusión.

Escuchamos, asesoramos y diseñamos cada celebración a medida, con sensibilidad, experiencia y dedicación absoluta. Nuestro equipo humano es el alma de cada evento. Profesionales que trabajan con cariño, cercanía y rigor, dispuestos a dar lo mejor para que todo fluya con naturalidad y vosotros podáis vivir y disfrutar cada momento, desde el principio hasta el último brindis.

Sabemos que tu boda es mucho más que un evento, es el inicio de una nueva historia, el día en que tus sueños cobran vida. Por eso, nos dedicamos a ofrecerte un espacio donde cada rincón refleje la esencia de tu amor, donde cada detalle se adapte a tus deseos y cada instante se transforme en un recuerdo eterno.

A lo largo de los años, hemos tenido el honor de formar parte de las historias de muchas parejas, convirtiendo sus sueños en realidades. Sus sonrisas, testimonios y recuerdos nos inspiran a seguir ofreciendo experiencias únicas y memorables.

The background is a light, textured watercolor wash in shades of beige and cream. It is decorated with delicate botanical illustrations in a dark brown or sepia tone. These include various types of leaves, ferns, and small flowers, some of which are positioned around the central text area, creating a natural, organic feel.

delicatto  
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

Prado Viejo, 66  
Logroño - La Rioja  
[info@delicatto.com](mailto:info@delicatto.com)

941 21 79 12  
[www.delicatto.com](http://www.delicatto.com)