

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA

En los precios del menú queda incluido:

APERITIVO

(1 Hora aproximadamente)

Servido en nuestros coloridos jardines

MENÚ

Dependiendo de la estación del año, así como si el banquete es a medio día o noche, las mesas se ubicarán en el salón o en el propio jardín

TARTA NUPCIAL SIMBÓLICA

(Máximo 8 pax)

DISCOTECA Y BARRA LIBRE

(4 Horas)

Se reservará el uso exclusivo de nuestro salón discoteca, donde se servirá la Barra Libre, así como la Recena

CENTROS DE MESA, MINUTAS Y SEATING PLAN

En el precio también queda incluida la decoración en mesas con nuestros centros de mesa, minutos y seating plan
Se puede personalizar bajo presupuesto

SERVICIO OPCIONAL

CEREMONIA CIVIL

450€ (No incluye oficiante)

La Barracuda reservará un espacio con sillas y un altar, así como equipo de megafonía portátil y decoración, para la recreación de la ceremonia.

HABITACIONES PARA INVITADOS

Dependiendo de la temporada

El número mínimo de comensales se establece en 100 personas

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA

APERITIVOS CALIENTES: (A ELEGIR 5)

Salmorejo con bacalao ahumado

Chupitos de ajoblanco

Tartar de atún

Sardina ahumada con guacamole

Milhoja de queso de cabra, foie y manzana

Tartar de salchichón de Málaga.

Tosta de anchoas y tomate seco

Ceviche de dorada a la lima

Ensaladilla de langostinos y alcaparras

APERITIVOS FRÍOS: (A ELEGIR 5)

Surtido de croquetas

Pastel de alcachofas al parmesano

Quiche de rabo de toro

Brochetas de pollo con sésamo y salsa Thai

Tempura de verduras con mahonesa japonesa

Mejillón con espuma de patata al pimentón dulce

Boquerones victorianos fritos / Calamaritos / Salmonetes

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA

MENÚ 1

Lomo de bacalao con salsa de piquillos

Sorbete de Mojito

Carrillada Ibérica al Vino Tinto

(Acompañado de cremoso de patata y tempura de verduras de temporada)

Postre a elegir:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos

Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta

Semifrío de turrón

Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate

San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente

Tarta corazón con helado de dos chocolates

Lingote de pistacho

Bomba de chocolate

100€ (IVA NO INCLUIDO)

MENÚ 2

Lomo de lubina en salsa de cebolletas y vieiras

Acompañado de ñoquis

Sorbete de limón al cava

Medallón de Solomillo Ibérico y Setas

(Acompañado de parmentier de patata y manzana confitada)

Postre a elegir:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos

Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta

Semifrío de turrón

Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate

San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente

Tarta corazón con helado de dos chocolates

Lingote de pistacho

Bomba de chocolate

110€ (IVA NO INCLUIDO)

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA

MENÚ 3

Crujiente de rodaballo y marisco al pesto rosso

Sorbete de GinTonic

Confit de Pato a la mermelada de cítricos

(Acompañado de rissoto)

Postre a elegir:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos

Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta

Semifrío de turrón

Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate

San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente

Tarta corazón con helado de dos chocolates

Lingote de pistacho

Bomba de chocolate

120€ (IVA NO INCLUIDO)

MENÚ 4

Crema de Puerros con láminas de Bacalao

Brocheta de Rape, Vieiras y Langostinos tigre a la parrilla

Servido sobre barquita de calabacín relleno

Solomillo de Ternera Extremeña en salsa de pistachos

(Acompañado de milhojas de patata y cebolla confitada)

Postre a elegir:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos

Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta

Semifrío de turrón

Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate

San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente

Tarta corazón con helado de dos chocolates

Lingote de pistacho

Bomba de chocolate

130€ (IVA NO INCLUIDO)

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA



MENÚ VEGANO

Ensalada de rúcula, aguacate, maíz a la vinagreta de mostaza

Gazpacho

Lasaña de verduras

Postre a elegir:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos

Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta

Semifrío de turrón

Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate

San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente

Tarta corazón con helado de dos chocolates

Lingote de pistacho

Bomba de chocolate

110€ (IVA NO INCLUIDO)

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo, tortilla española, Croquetas

Hamburguesa de ternera o Escalope de cerdo o pollo

(Acompañados en ambos casos con patatas fritas)

Postre a elegir o helado

35€ (IVA NO INCLUIDO)

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA

CARTA DE VINOS

Han de elegir un vino de cada tipo. Podemos ofrecer más selección de otras bodegas sin compromiso alguno

Vino Blanco

Siglo X: Rueda Verdejo
Barbadillo: Castillo San Diego, Cádiz

Vino Tinto

Ramón Bilbao, Alta Crianza, Rioja
Alcorta, Rioja Reserva

Para acompañar el postre

Cava Freixenet
Florestel, espumoso Moscatel malagueño
Copa de Moscatel Quitapenas

Sobre petición y bajo presupuesto

Möet Chandon Brut Imperial
Möet Chandon Ice Imperial

MENÚ BODAS 2025

LA
BARRACUDA

BAILE Y BARRA LIBRE

Barra Libre Estándar (4 horas)

Amplia selección en destilados nacionales e internacionales

Cervezas, refrescos y zumos

Recena

Molletitos de pringá

Panecillo de espelta y miel con jamón york y queso

Pinchos de tortilla

Mini pizzas

Caldito a la hierbabuena

Bandejas de bollería surtida: mini croissants, napolitanas y mini donuts

BARRA LIBRE PREMIUM

(Suplemento de 18€ / persona)

Incluye selección en marcas Premium

Recena

Se ampliará con los siguientes surtidos:

Mini hamburguesitas

Tablas de quesos y patés

Croquetas

Mini Chapatas ibéricas

Mini rústico de guacamole con serrano

Churros con chocolate

**La Barra libre será en la discoteca del hotel, siendo reservada en exclusividad*

**No incluye DJ*

**Ofrecemos nuestro equipo de sonido e iluminación así como la colaboración con los músicos que ustedes deseen contratar*