

Bodas 2026

El Hotel La Barracuda pone a su disposición los espacios más adecuados para su banquete, adaptándose tanto a la estación del año como al horario de la celebración. Según disponibilidad, las mesas podrán disponerse en nuestro acogedor salón o en los jardines del hotel.

La Barra Libre, junto con el baile y la recena, se celebrará en exclusiva en nuestro salón discoteca, reservado para ustedes durante 4 horas.

Para garantizar la reserva de los espacios, se establece un **mínimo de 100 invitados**.

Asimismo, el hotel ofrece la posibilidad de celebrar la ceremonia civil (opcional) en un espacio reservado especialmente para la ocasión, con sillas, altar, equipo de megafonía portátil y decoración básica. El precio de este servicio es de 500 € (oficiante no incluido).

Todos los menús incluyen:

- Aperitivo de bienvenida de una hora de duración.
- Menú elegido por los novios, con la posibilidad de personalizar platos, postre y selección de vinos de nuestra carta.
- Cuatro horas de barra libre y recena estándar.
- Decoración de mesas y minuta personalizada con el menú seleccionado (opciones adicionales bajo presupuesto).

Reservas y Condiciones

- Para garantizar la fecha se requiere una señal de 800 €.
- El hotel ofrece un menú degustación para 6 personas en la fecha acordada conjuntamente.
- Una vez seleccionado el menú, se firmará un contrato con todos los detalles y se realizará una entrega a cuenta de 2.500 €. El resto se abonará durante la semana previa a la boda.
- El número de invitados se confirmará en el momento de la reserva. Podrá modificarse hasta 7 días antes del evento. A partir de esa fecha no se aplicarán descuentos por cancelaciones.
- En caso de que las cancelaciones superen el 20% del total inicialmente confirmado, los precios podrán ser revisados al alza.



Bodas 2026



Aperitivos

Selección de aperitivos incluidos en todos los menús:

Aperitivos fríos (A elegir 5 variedades):

Salmorejo con bacalao ahumado
Chupitos de ajoblanco
Tartar de atún
Sardina ahumada con guacamole
Tartar de salchichón de Málaga
Tosta de anchoas y tomate seco
Ceviche de dorada a la lima
Ensaladilla de langostinos y alcaparras

Aperitivos calientes (A elegir 5 variedades):

Surtido de croquetas
Pastel de alcachofas al parmesano
Quiche de rabo de toro
Brochetitas de pollo con sésamo y salsa Thai
Tempura de verduras con mahonesa japonesa
Mejillón con espuma de patata al pimentón dulce
Boquerones vitorianos fritos / Calamaritos / Salmonetes

Extras adicionales bajo presupuesto:

Estación de sushis y makis
Mesa de quesos
Mesa de embutidos ibéricos
Jamón de bellota al corte
Rincón de Coctelería



Bodas 2026



Menú nº 1

Bacalao confitado con pil pil de zanahorias y langostinos

Sorbete de limón

Solomillo Ibérico con salsa de higos y setas

Acompañado de cremoso de patata y tempura de verduras de temporada

Postre a elegir

Precio: 110 € (IVA no incluido)

Menú nº 2

Lomo de lubina en salsa de hongos y gambas

Acompañado de ñoquis al vodka

Sorbete de mandarina

Pluma Ibérica con salsa de piñones y pasas

Acompañado de parmentier de patata

Postre a elegir

Precio: 115 € (IVA no incluido)



Hotel La Barracuda

Bodas 2026



Menú nº 3

Crujiente de rodaballo y marisco al pesto rosso

Sorbete de GinTonic

Carrillada de ternera al vino tinto

Acompañado de risotto de espinacas

Postre a elegir

Precio: 120 € (IVA no incluido)

Menú nº 4

Lomo de salmón a la salsa de naranja

Acompañado de patatas parisinas y pastel de puerros

Presa ibérica con salsa de frutos rojos

Acompañado de milhojas de patata y cebolla confitada

Postre a elegir

Precio: 135 €. (IVA no incluido)



Hotel La Barracuda



Bodas 2026



Menú nº 5

Dorada al horno, acompañada de tartar de vieiras con
capuchina de castañas

Sorbete de mojito

Solomillo de Ternera con salsa de pistachos

Acompañado de pastel de verduras y patatas dado

Postre a elegir

Precio: 150 € (IVA no incluido)

Menú Vegano

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

Gazpacho

Lasaña de verduras

Postre a elegir

Precio: 110 € (IVA no incluido)



Bodas 2026

Menú Infantil

Entrantes: Nuggets de pollo, tortilla española, Croquetas.
Segundo plato a elegir: Hamburguesa de ternera o Escalope de cerdo o pollo, acompañados en ambos casos con patatas fritas.

Postre a elegir

Precio: 35 € (IVA no incluido)

Carta de Postres

- A elegir uno entre los siguientes:

Tarta ópera con crujiente de frutos secos.
Semifrío de menta al cava con crujiente de chocolate.
Semifrío de turrón.
Tramontana a los dos chocolates.
San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente.
Tarta de nata, trufa y yema tostada.
Lingote de pistacho.
Bomba de chocolate.

*Se incluye una tarta nupcial simbólica para seis/ocho personas.

Bodas 2026



Carta de Vinos

La propuesta incluye un vino de cada tipo a elegir. Disponemos de más referencias bajo petición, sin compromiso.

- **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

Copa de Moscatel Quitapenas

- **Bajo petición y presupuesto:**

Moët & Chandon Brut Impérial

Moët & Chandon Ice Impérial



Bodas 2026

Baile y Barra Libre

Todos nuestros menús incluyen 4 horas de Barra Libre Estándar, que ofrece:

- Una amplia selección de destilados nacionales e internacionales.
- Cervezas, refrescos, zumos y otras bebidas.

Recena incluida:

- Molletitos de pringá.
- Panecillos de espelta y miel con jamón york y queso.
- Pinchos de tortilla.
- Mini pizzas.
- Caldito a la hierbabuena.
- Bandejas de bollería variada: mini croissants, napolitanas y mini donuts.

Barra Libre Premium

Suplemento: 18 € por persona

Incluye una selección de marcas Premium y recena gourmet compuesta por:

- Mini hamburguesitas
- Tablas de quesos y patés
- Croquetas
- Mini chapatas ibéricas
- Mini rústico de guacamole con jamón serrano
- Churros con chocolate

La barra libre se celebrará en exclusiva en la sala discoteca del hotel para sus invitados.

No incluye DJ, aunque ponemos a su disposición nuestro equipo de sonido y facilitamos la colaboración con los músicos que deseen contratar.

Mesa dulce: desde 350 €



Hotel La Barracuda