



Our wedding on the shores of the Mediterranean
Nuestra boda a pie del mar Mediterráneo

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Why choose Le Méridien Ra?
¿Por qué escoger Le Méridien Ra?

Xaloc Menu
Menú Xaloc

Ponent Menu
Menú Ponent

Tramuntana Menú
Menú Tramuntana

Gregal Buffet
Bufet Gregal


Our cellar
Nuestra bodega

Sun Children Menu
Menú Sol para niños

Moon Children Menu
Menú Luna para niños

Why choose Le Méridien Ra?

¿Por qué escoger Le Méridien Ra?



A perfect location

Get married right beside the beach, with magnificent sea views

Inspiring spaces for all tastes

Signature Mediterranean cuisine

The pleasure of waking up in front of the sea: complimentary wedding night for the couple

A relaxing 30 minute massage for the wedding couple

Our Explore Spa to unwind the body and mind

Personalised order of service cards

Wedding Planner service so you can organise your wedding in detail

La ubicación más privilegiada

Casarse a pie de playa con vistas magníficas al mar

Espacios inspiradores para gustos diferentes

Cocina mediterránea de autor

El placer de despertarse mirando el mar: Noche de bodas gratuita para los novios

Masaje relajante para los novios de 30 minutos

Nuestro Explore Spa para preparar cuerpo y mente

Minutas personalizadas

Servicio de Wedding Planner para organizar vuestra boda al detalle



Xaloc Menu

Menú Xaloc



APPETISERS | *APERITIVOS*

90 minute service – Choose a selection of 6 | *Servicio de 90 minutos – Escoja una selección de 6*

COLD DISHES | *PLATOS FRIOS*

Shrimp tartare with porcini mushrooms and their oil

Tartar de gamba y ceps con su aceite

Strawberry gazpacho with a hint of Modena balsamic vinegar

Gazpacho de fresa al aroma de Módena

Caprese flower with red pesto in an aromatic pot

Flor de caprese con pesto rojo en su maceta aromática

Tuna belly taquito with a soy sauce and honey reduction

Taquito de ventresca de atún con reducción de soja-miel

Roast beef brochette with apple and sweet mustard

Brocheta de roast beef con manzana y mostaza dulce

Salmon roll with cream cheese, curry and spinach

Rollito de salmón con crema de queso y curry con espinaca

HOT DISHES | *PLATOS CALIENTES*

Capricho extremeño (crispy fried cheese balls)

Capricho extremeño

Roast chicken croquettes

Croquetas de pollo asado

Crispy langoustine on a bed of wasabi mayonnaise

Langostino crujiente sobre mayonesa de wasabi

Chicken brochette with sesame and yakitori sauce

Brocheta de pollo con sésamo y salsa yakitori

Samfaina samosas with goat cheese

Samosas de samfaina con queso de cabra

Monkfish in a crunchy taco with romesco sauce

Rape en taco crujiente con romesco

Xaloc Menu

Menú Xaloc



TO START | PARA EMPEZAR

1 of your choice | 1 a escoger

Lobster salad with vegetable couscous, porcini mushrooms, citrus fruits and vinaigrette

Ensalada de bogavante con cous cous vegetal ceps, cítricos y su vinagreta

Lobster salad with scallops, fennel, apple and almond ice cream

Ensalada de bogavante con vieira, hinojo, manzana y helado de almendra

Avocado and mushroom timbale served with brown crab and lime and basil ice cream

Timbal de aguacate con champiñón, buey de mar, helado de lima y albahaca

Shellfish cream with porcini and shrimp ravioli

Crema de marisco con ravioli de ceps y gamba

Cherry soup with almond ingot, langoustine and trout caviar

Sopa de cereza con lingote de almendra, cigalas y huevas de trucha

Lobster cannelloni with shellfish, mushrooms and bisque sauce

Canelón con bogavante con moluscos, ceps y salsa bisque

Poularde cannelloni with liver, mushroom sauce and smoked cheese

Canelón de poularda con foie salsa de hongos y queso ahumado

Caramelised liver terrine with apple and thyme compote, goat yoghurt and spiced bread

Terrina de foie caramelizada con pan de especies, yogurt de cabra y compota de manzana tomillo

Barbecued octopus with creamy smoked potatoes, langoustine and crispy seaweed

Pulpo a la brasa con cremoso de patata ahumada, cigalas y crujiente de lechuga de mar

Baked caramelised onion bread with duck, apple vinaigrette and hazelnuts

Coca de cebolla caramelizada con texturas de pato, vinagreta de manzana y avellanas

Xaloc Menu

Menú Xaloc

MAIN COURSES | PLATO PRINCIPAL

1 of your choice | 1 a escoger

Hake with spider crab ravioli and sea urchin sauce

Merluza con ravioli de txangurro y salsa erizo de mar

Sea bass with Dugleré sauce, served with field peas and cockles

Lubina con salsa duglere, acompañado de tirabeques y berberechos

Cod confit with creamy smoked potatoes, tomato concasse, truffle and finely sliced spring onion

Bacalao confitado con cremoso de patata ahumada, concassé de tomate, trufa y cebolleta fina

Monkfish with red shrimp cream and potato and vanilla millefeuille

Rape con crema de gamba roja y milhojas de patata a la vainilla

Turbot with creamy saffron rice, porcini mushrooms and sweet wine sauce

Rodaballo con arroz cremoso de azafrán, ceps y salsa de vino dulce

Wild turbot with crispy vegetable spring roll and exotic coconut and curry sauce

Rodaballo salvaje con nem crujiente de verduras y salsa exótica de curry&coco

Barbecued squid with smoky grilled vegetables and romesco sauce

Calamar a la brasa con escalibada y romesco

Beef coulant filled with liver, creamy truffled potatoes, baby carrots and Penedés wine sauce

Coulant de ternera con interior de foie, cremoso de patata trufada, zanahoria baby y salsa vino Penedès

Roasted and glazed shoulder of lamb with vegetable lasagne, garlic and thyme

Paletilla de cordero asada con glaseada, lasaña vegetal, jugo al ajo y tomillo

Beef sirloin with herbed potatoes and pickled vegetables (A choice of sauces between Café de Paris, mushroom, port, truffle)

Solomillo de ternera con patata finas hierbas y verduritas (Salsa a elegir entre Café de Paris, hongos, Oporto, trufa)

Sirloin with pumpkin cream, truffle, shallots, roasted apple and Bourguignonne sauce

Solomillo con cremoso de calabaza, trufa, echalote manzana asada y salsa bourguignon

Suckling pig confit with polenta biscuit, Kalamata olives and sundried tomatoes flavoured with cane honey

Lingote de cochinito con galleta de polenta, Kalamata, tomate seco al perfume de miel de caña

Duck confit ingot with potato and sweet potato millefeuille, with crunchy nuts

Lingote de confit de pato con milhojas de patata, boniato y crujiente de frutos secos

Xaloc Menu

Menú Xaloc

A SWEET MOMENT | *MOMENTO DULCE*

1 of your choice | *1 a escoger*

White chocolate soup with Modena balsamic ice cream

Sopa de chocolate blanco con helado de Módena

Pineapple carpaccio with lime and basil ice cream

Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca

Strawberry soup with matcha tea cake and yoghurt

Sopa de fresón con cake de té matcha y yogurt

Lemon genoise cake with kaffir lime sorbet

Genovesa de limón con sorbete de lima kaffir

Dolysim with Greek yoghurt sauce and nougat glacé

Dolysim con salsa de yogurt griego y nougat glacé

Lavendar crème brûlée with caramel mousse

Crema brulee a la lavanda con espuma de caramelo.

Gin and tonic made to our style

Gin tonic a nuestra manera

Melon infused with mint and lime, with raspberry sorbet

Melón infusionado a la menta y lima con sorbete de frambuesa

Almond sponge cake with sautéed mango and peach, vanilla and white chocolate

Bizcocho de almendra con mango y melocotón salteado, vainilla y cremoso de chocolate blanco

WEDDING CAKE | *TARTA NUPCIAL*

1 of your choice | *1 a escoger*

Dark chocolate with pistachio and vanilla Dacquoise

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla

Cream with wild strawberries, vanilla and yema quemada

Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada

Hazelnut parfait, caramelised with white chocolate

Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado

White chocolate, with caramel and macadamia nuts

Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

Black Forest cake with Griottine cherries

Selva negra con griottines

Trilogy of chocolates

Trilogía de chocolates

Xaloc Menu

Menú Xaloc

INCLUDED IN THIS MENU | *INCLUIDO EN ESTE MENU*

Welcome cocktail - Our Sparkling Cocktail

Cóctel de Bienvenida - Nuestro Sparkling Cóctel

Wedding night stay with breakfast included

Noche de bodas con desayuno incluido

Personalised order of service cards / menus

Minutas/menús personalizados

Personal Wedding Planner service

Servicio personal de nuestro Wedding Planner

Floral decoration for the Ceremony, Cocktails and Banquet

Decoración floral en ceremonia, cóctel, banquete

2 hour DJ set during the party

2 horas de DJ durante la fiesta

Relaxing massage for two people at our Explore Spa

Masaje relajante para dos en nuestro Explore Spa

Deluxe Room to celebrate the first anniversary (2 people)

Habitación Deluxe para celebrar el primer aniversario

Special guest rates for rooms and massages

Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados

2 parking places

2 plazas de parking

Menu tasting: 4 people for a wedding of 50 to 100 guests,

6 people for a wedding of 100 guests or more

Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados

y para 6 personas a partir de 100 invitados

50 people or more:

125.00 euros + VAT per person

Wine included in Proa wedding package

A partir de 50 personas:

125,00 Euros + IVA por persona

Bodega Proa incluida

Ponent Menu

Menú Ponent

APPETISERS | APERITIVOS

45 minute service – Choose a selection of 8 | *Servicio de 45 minutos – Escoja una selección de 8*

COLD DISHES | PLATOS FRIOS

“Cuajada de foie” (foie gras mousse) with mango and toasted corn
Cuajada de foie con mango y maíz tostado

Tuna belly Taquito with a soy sauce and honey reduction
Taquito de ventresca de atún y reducción de soja-miel

“Coca de escalivada” (smoky grilled vegetables on pastry) with melted Tetilla cheese
and Scarlet shrimp
Coca de escalibada con queso Tetilla fundido y carabinero

Strawberry gazpacho with a hint of Modena balsamic vinegar
Gazpacho de fresa al aroma de Módena

Avocado and coriander sam (tuna lettuce wrap) with red onion, a hint of lime and beetroot sprouts
Sam de aguacate y cilantro con cebolla morada al aroma de lima y germinado de remolacha

Roast beef brochette with apple and sweet mustard
Brocheta de roast beef con manzana y mostaza dulce

Salmon rolls with cream cheese, curry and spinach
Rollito de salmón con crema de queso, curry y espinaca

Tuna sam (tuna lettuce wrap) with wasabi mayonnaise and natural sesame oil
Sam de atún con mayonesa de wasabi y aceite de sésamo crudo

A tin of marinated sardines, raspberry yoghurt and pistachio
Lata de sardinas marinadas, frambuesa yogurt y pistachio

A tin of cockle ceviche with mango
Lata de berberechos en ceviche y mango

Chicken rolls with rocket and wasabi mayonnaise
Rollito de pollo con rúcula y mayonesa de wasabi

Caprese flower with red pesto in an aromatic pot
Flor de caprese con pesto rojo en su maceta aromática

Ponent Menu

Menú Ponent

HOT DISHES | *PLATOS CALIENTES*

Capricho extremeño (crispy fried cheese balls)
Capricho extremeño

“Takoyaki”: Japanese octopus fritter with teppanyaki mayonnaise
“Takoyaki”: buñuelo de pulpo japonés con mayonesa teppanyaki

Roast chicken croquettes
Croquetas de pollo asado

Monkfish in a crunchy taco with romesco sauce
Rape en taco crujiente con romesco

Crispy langoustine on a bed of wasabi mayonnaise
Langostino crujiente con cama de mayonesa de wasabi

Cod fritters with saffron, romesco sauce and caramelised pine nuts
Buñuelos de bacalao con azafrán, romesco y piñones garrapiñados

Samfaina samosas with goat cheese
Samosas de sanfaina con queso de cabra

Mini “Botifarra de Perol” sausage brioche with apple and goat cheese
Mini brioche de butifarra del Perol y manzana con queso de cabra

Chicken brochette with sesame and yakitori sauce
Brocheta de pollo con sésamo y salsa yakitori

Iberian ham croquette
Croqueta de jamón ibérico

Mini crispy sandwich of truffle, mozzarella and Iberian ham
Mini bikini de trufa, mozzarella y jamón ibérico

Tempura vegetables with romesco sauce
Verduras en tempura con romesco

Ponent Menu

Menú Ponent

TO START | PARA EMPEZAR
1 of your choice | 1 a escoger

Lobster salad with vegetable couscous, porcini mushrooms, citrus fruits and vinaigrette
Ensalada de bogavante con cous cous vegetal, ceps cítricos y su vinagreta

Lobster salad with scallops, fennel, apple, drizzled with juice and served with almond ice cream
Ensalada de bogavante con vieira, hinojo, manzana, lágrimas de su jugo y helado de almendra

Avocado and mushroom timbale served with brown crab and lime and basil ice cream
Timbal de aguacate y champiñón acompañado de buey de mar con helado de lima y albahaca

Shellfish cream with porcini and shrimp ravioli
Crema de marisco con ravioli de ceps y gamba

Cherry soup with almond ingot, langoustine and trout caviar
Crema de cereza con ravioli de ceps y gamba

Lobster cannelloni with shellfish, mushrooms and bisque sauce
Canelón de bogavante con moluscos, setas y salsa bisque

Poularde cannelloni with liver, mushroom sauce and smoked cheese
Canelón de poularda con foie, salsa de hongos y queso ahumado

Caramelised liver terrine with apple and thyme compote, served with spiced bread
and drizzled in yoghurt
*Terrina de foie caramelizado con compota de manzana al tomillo, pan de especias
y lágrima de yogurt*

Barbecued octopus with creamy smoked potatoes, langoustine and crispy seaweed
Pulpo a la brasa con cremoso de patata ahumada, cigalas y crujiente de alga

Ponent Menu

Menú Ponent

FROM THE SEA | *DEL MAR*
1 of your choice | *1 a escoger*

Hake with spider crab ravioli and sea urchin sauce
Merluza con ravioli de txangurro y salsa de erizo de mar

Sea bass with Dugleré sauce, served with field peas and cockles
Lubina con salsa Duglere, acompañado de tirabeques y berberechos

Cod confit with creamy smoked potatoes, tomato concasse, truffle and finely sliced spring onion
Bacalao confitado con cremoso de patata ahumada, concassé de tomate, trufa y cebolleta fina

Flat roasted turbot with crispy vegetable spring roll and exotic coconut and curry sauce
Rodaballo asado en plano con nem crujiente de verduras, salsa exótica de coco&curry

Barbecued squid with smoky grilled vegetables and romesco sauce
Calamar a la brasa con escalibada y romesco

FROM THE LAND | *DE LA TIERRA*
1 of your choice | *1 a escoger*

Beef coulant filled with liver, creamy truffled potatoes, baby carrots and Penedés wine sauce
Coulant de ternera con interior de foie, cremoso de patata trufada, zanahoria baby y salsa vino Penedés

Roasted and glazed shoulder of lamb with vegetable lasagne, garlic and thyme
Paletilla de cordero asada, glaseada con lasaña vegetal con jugo al ajo y tomillo

Beef sirloin with herbed potatoes and pickled vegetables
(A choice of sauces between Café de Paris, mushroom, port, truffle)
*Solomillo de ternera con patata a las finas hierbas y verduritas
(Salsa a elegir entre Café de Paris, hongos, Oporto, trufa)*

Sirloin with pumpkin cream, truffle, shallots, roasted apple and Bourguignonne sauce
Solomillo con cremoso de calabaza, trufa, echalote, manzana asada y salsa bourguignon

Suckling pig confit with polenta biscuit, Kalamata olives and sun-dried tomatoes
flavoured with cane honey
*Cochinillo confitado con galleta de polenta, Kalamata y tomate seco
al perfume de miel de caña*

Duck confit ingot with potato millefeuille, sweet potato and crunchy nuts
Lingote de confit de pato con milhojas de patata, boniato y crujiente de frutos secos

Ponent Menu

Menú Ponent

A SWEET MOMENT | *MOMENTO DULCE*
1 of your choice | *1 a escoger*

White chocolate soup with Modena balsamic ice cream
Sopa de chocolate blanco con helado de Módena

Pineapple carpaccio with lime and basil ice cream
Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca

Strawberry soup with matcha tea cake and yoghurt
Sopa de fresón con cake de té matcha y yogurt

Lemon genoise cake with kaffir lime sorbet
Genovesa de limón con sorbete de lima kaffir

Dolysim with Greek yoghurt sauce and nougat glacé
Dolysim con salsa de yogurt griego y nougat glacé

Lavendar crème brûlée with caramel mousse
Crema brulee a la lavanda con espuma de caramelo

Gin and tonic made to our style
Gin tonic a nuestra manera

Melon infused with mint and lime, with raspberry sorbet
Melón infusionado a la menta y lima con sorbete de frambuesa

Almond sponge cake with sautéed mango and peach, vanilla and white chocolate cream
Bizcocho de almendra con mango y melocotón salteado, vainilla y cremoso de chocolate blanco

WEDDING CAKE | *TARTA NUPCIAL*
1 of your choice | *1 a escoger*

Dark chocolate with pistachio and vanilla
Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla

Dacquoise Cream with wild strawberries, vanilla and yema quemada
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada

Hazelnut parfait, caramelised with white chocolate
Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado

White chocolate, with caramel and macadamia nuts
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

Black Forest cake with Griottine cherries
Selva negra con griottines

Trilogy of chocolates
Trilogía de chocolates

Ponent Menu

Menú Ponent

INCLUDED IN THIS MENU | *INCLUIDO EN ESTE MENU*

Welcome cocktail - Our Sparkling Cocktail
Cóctel de Bienvenida - Nuestro Sparkling Cóctel

Wedding night stay with breakfast included
Noche de bodas con desayuno incluido

Personalised order of service cards / menus
Minutas/menús personalizados

Personal Wedding Planner service
Servicio personal de nuestro Wedding Planner

Floral decoration for the Ceremony, Cocktails and Banquet
Decoración floral en ceremonia, cóctel, banquete

1 hour DJ set during the party
1 horas de DJ durante la fiesta

Relaxing massage for two people at our Explore Spa
Masaje relajante para dos en nuestro Explore Spa

Dinner buffet to celebrate the first anniversary (2 people)
Cena bufet para celebrar el primer aniversario (2 personas)

Special guest rates for rooms and massages
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados

2 parking places
2 plazas de parking

Menu tasting: 4 people for a wedding of 50 to 100 guests,
6 people for a wedding of 100 guests or more
*Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados
y para 6 personas a partir de 100 invitados*

50 people or more:
145.00 euros + VAT per person
Wine included in Proa wedding package
*A partir de 50 personas:
125,00 Euros + IVA por persona
Bodega Proa incluida*

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana

BUFFET OF PÂTÉS, COLD MEATS, CURED FISH, MEATS AND CHEESE

BUFET DE PATES, EMBUTIDOS, AHUMADOS Y QUESOS

Choose a selection of 2 | *Escoja una selección de 2*

A selection of cured fish: salmon, cod, brown and white anchovies, with garnishes

Surtido de ahumados: salmón, bacalao, anchoas, boquerones con sus guarniciones

A selection of Iberian cold meats (4 kinds) with a variety of olives

Surtido de embutidos ibéricos (4 tipos) con variedad de aceitunas

A selection of pâtés (herbs, country and black pepper) with an assortment of toast

Surtido de pates, finas hierbas, campaña, pimienta negra, con variedad de tostas

A selection of cheeses (4 kinds) with quinces, jams and an assortment of bread

Surtido de quesos (4 tipos) con membrillos, mermeladas y panes variados

BUFFET OF SALAD ACCOMPANIMENTS

BUFET DE COMPLEMENTOS PARA ENSALADA

A selection of various lettuces

Selección de lechugas variadas

Tzatziki with cucumber and dill

Tzatziki con pepino y eneldo

Honey and mustard dressing

Vinagreta de mostaza y miel

Virgin olive oil vinaigrette with Forum Chardonnay vinegar

Vinagreta virgen al vinagre forum Chardonnay

A selection of 12 salad accompaniments

Surtido de 12 complementos de ensalada

BREAD BUFFET | *BUFET DE PANES*

A selection of bread rolls and sliced bread

Surtido de panes individuales y al corte

A selection of Italian bread sticks

Variedad de grissinis

Toasted Coca bread with tomato

Pan tostado de coca con tomate

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana

VARIOUS JUICES IN TASTER GLASSES | *ZUMOS VARIADOS EN PROBETAS*
Choose a selection of 3 | *Escoja una selección de 3*

Pineapple with fennel
Piña con hinojo

Tomato with watermelon and basil
Tomate, sandía y albahaca

Bloody Mary
Bloody Mary

Melon with lime and mint
Melón, menta y lima

Orange with carrot and mint
Naranja con zanahoria y menta

MINI SLADS | *MINI SALADS*
Choose a selection of 4 | *Escoja una selección de 4*

Celery, green apple, asparagus and lobster with lime
De celerí, manzana verde, espárragos y bogavante con lima

Cor de bou tomatoes with tuna belly, finely sliced spring onions and coriander
De tomate cor de bou con ventresca de atún, cebolleta y cilantro

Pineapple cream, avocado and langoustines
De crema de piña, aguacate y langostinos

Duck ham with nuts and orange segments
De jamón de pato nueces y gajos de naranja

Tabouleh with marinated salmon
De taboulé con salmón marinado

Cherry gazpacho with smoked sardine and pistachio
De gazpacho de cereza con sardina ahumada y pistacho

Hummus with goat cheese, tomato vinaigrette and Kalamata olives
De humus con queso de cabra y vinagreta de tomate y aceitunas Kalamata

Chicken caesar salad roll
De rollito de pollo con ensalada cesar

Liver with mango and toasted corn
De foie con mango y maíz tostado

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana

BUFFET OF HOT APPETIZERS | *BUFFET DE ENTRANTES CALIENTES*
Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Shellfish bouillabaisse
Bullabesa de mariscos

Cuttlefish stew with mushrooms and shrimp
Caldereta de sepia estofada con champiñones y gambas

Piquillo peppers stuffed with tender beef and served with red wine sauce
Piquillos rellenos de meloso de ternera con salsa vino tinto

Botifarra sausage skewer with langoustines, spring garlic and mushrooms
Butifarra espetacada con langostinos, ajos tiernos y setas

Seafood Fideuà (noodles)
Fideuà marinera

BUFFET OF RICE DISHES | *BUFFET DE ARROCES*
Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Creamy rice with duck and langoustines
Arroz cremoso de pato y langostinos

Saffron rice with octopus
Arroz de pulpo al azafrán

Black rice with cuttlefish
Arroz negro de chipirones

Barcelona Rice (shellfish with “Butifarra de Payés” sausage)
Arroz Barcelona (marisco con butifarra de payés)

Arroz del señoret (Valencian rice dish with shellfish)
Arroz del señoret

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana



HOT BUFFET | *BUFFET CALIENTE*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Roasted vegetable and rosemary millefeuille with goat cheese

Milhojas de verduras asadas al romero con queso de oveja

Sautéed mushrooms with truffle and squid

Salteado de setas con trufa y calamares

Roasted vegetables with olives and sun-dried tomatoes

Verduras asadas con aceitunas y tomates secos

Potato gratin flavoured with thyme

Gratén de patatas al perfume de tomillo

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Roasted monkfish with potato millefeuille, clam sauce and cuttlefish noodles

Rape asado con mil hojas de patata, salsa de almejas y tallarines de sepia

Sea bass with pepper Piperade, pico de gallo and shrimps

Lubina con piperada de pimientos y pico de gallo y gambas

Salmon with teriyaki sauce and vegetable noodles

Salmón con salsa teriyaki y tallarines de verduras

Hake “a la vizcaína” (a tomato and red pepper sauce) with mushrooms and clams

Merluza a la vizcaína, setas y almejas

Turbot with glazed leeks and sweet wine sauce

Rodaballo con puerros confitados y salsa de vino dulce

Cod confit with saffron and honey alioli, served with sweet potato cream

Bacalao confitado, all i oli de azafrán y miel y cremoso de boniato

Sea bass with aubergine tartare, Provençale sauce and cockles

Corvina con tartar de berenjena y salsa provenzal con berberechos

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana



HOT BUFFET | *BUFFET CALIENTE*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Spinach mezzalune pasta with salmon cream and nuts
Mezzalune de espinacas con crema de salmón y nueces

Seafood cannelloni with Bisque sauce
Canelones de marisco con salsa Bisqué

Foie gras ravioli with smoked celery cream
Ravioli de Foie Gras con crema de celerí ahumada

Casarecce pasta with shellfish
Casareccia ai frutti di mare

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Shoulder of lamb stuffed with onion and truffle, served with rosemary potatoes and sauce
Paletilla de cordero rellena de cebolla y trufa y patatas al romero en su salsa

Suckling pig with roasted apples, shallots and quince
Cochinillo, manzana asadas, chalotas y membrillo

Fillet steak from Girona with mushroom fricassee
Entrecot de Girona con fricassee de setas

Sirloin with fresh pasta filled with mushrooms and served with truffle sauce
Solomillo con pasta fresca rellena de hongos y salsa de trufa

Marinated Iberian pork sirloin with mustard sauce
Solomillo cerdo ibérico adobado con salsa de mostaza

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana

DESSERTS BUFFET | *BUFFET DE POSTRES*
Choose a selection of 3 | *Escoja una selección de 3*

Textures of chocolate
Texturas de chocolate

Flambéed lemon meringue pie
Lemon pie flambeado con merengue

Blueberry sponge cake with vanilla cream Creamy cheese cake
Bizcocho de arándanos con crema de vainilla

Bread with chocolate, oil and salt
Pan, chocolate, aceite y sal

Raspberry millefeuille
Milhojas de frambuesa

Caramel panna cotta with hazelnuts
Panacotta de caramelo y avellanas

Brownie with white chocolate cream
Brownie con cremoso de chocolate blanco

Red fruit financier cake
Financier con frutos rojos

Music band
Banda de músico

Apple pie with English cream
Tatin de manzana con crema inglesa

Strawberries on puff pastry
Bandas de fresón

Raspberry Sacher torte
Sacher de frambuesa

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana



WEDDING CAKE | *TARTA NUPCIAL*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Dark chocolate with pistachio and vanilla Dacquoise

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla

Cream with wild strawberries, vanilla and yema quemada

Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada

Hazelnut parfait, caramelised with white chocolate

Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado

White chocolate, with caramel and macadamia nuts

Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

Black Forest cake with Griottine cherries

Selva negra con griottines

Trilogy of chocolates

Trilogía de chocolates

Tramuntana Menu

Menú Tramuntana

INCLUDED IN THIS MENU | *INCLUIDO EN ESTE MENU*

Welcome cocktail - Our Sparkling Cocktail

Cóctel de Bienvenida - Nuestro Sparkling Cóctel

Wedding night stay with breakfast included

Noche de bodas con desayuno incluido

Personalised order of service cards / menus

Minutas/menús personalizados

Personal Wedding Planner service

Servicio personal de nuestro Wedding Planner

Floral decoration for the Ceremony, Cocktails and Banquet

Decoración floral en ceremonia, cóctel, banquete

1 hour DJ set during the party

1 horas de DJ durante la fiesta

Relaxing massage for two people at our Explore Spa

Masaje relajante para dos en nuestro Explore Spa

Dinner buffet to celebrate the first anniversary (2 people)

Cena bufet para celebrar el primer aniversario (2 personas)

Special guest rates for rooms and massages

Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados

2 parking places

2 plazas de parking

Menu tasting: 4 people for a wedding of 50 to 100 guests,

6 people for a wedding of 100 guests or more

Add the APPETISER during 45 minutes for 20.00€ + VAT p.p.

Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados

y para 6 personas a partir de 100 invitados

Añade el aperitivo de 45 minutos por 20,00€ + IVA p.p.

50 people or more:

110.00 euros + VAT per person

Wine included in Proa wedding package

A partir de 50 personas:

110,00 Euros + IVA por persona

Bodega Proa incluida

Gregal Buffet

Bufet Gregal

COCKTAIL | *CÓCTEL*

90 minute service | *Servicio de 90 minutos*

COLD DISHES | *PLATOS FRIOS*

Choose a selection of 4 | *Escoja una selección de 4*

Strawberry gazpacho with Forum vinegar
Gazpacho de fresas al vinagre Fórum

Iberian ham with crunchy bread and tomato
Jamón ibérico con pan crujiente y tomate

Shrimp tartare with porcini mushrooms and their oil
Tartar de gamba con ceps y su aceite

Cod brandade bonbon with caviar oil
Bombón de brandada de bacalao con caviar de aceite

Tuna sam (tuna lettuce wrap) with wasabi mayonnaise and natural sesame oil
Sam de atún con mayonesa de wasabi y aceite de sésamo crudo

Micuit foie gras with spiced bread
Foie Micuit con pan de especias

Smoked salmon blini with yoghurt and herbs
Blini de salmón ahumado con yogurt a las finas hierbas

Langoustine with courgette and lemon vinaigrette
Langostino con calabacín y vinagreta de limón

“Coca de recapte” (Catalan pastry) with escalivada and anchovies
“Coca de recapte” con escalibada y anchoas

Red tuna confit served with pumpkin cream and Arbequina olive
Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina

Caprese flower with red pesto in an aromatic pot
Flor de caprese con pesto rojo en su maceta aromática

Roast beef brochette with apple and sweet mustard
Brocheta de roast beef con manzana y mostaza dulce

Gregal Buffet

Bufet Gregal

COCKTAIL | *CÓCTEL*

90 minute service | *Servicio de 90 minutos*

MINI SALADS | *MINI ENSALADAS*

Choose a selection of 4 | *Escoja una selección de 4*

Celery with green apple, asparagus and lobster with lime

De celerí con manzana verde, espárragos y bogavante a la lima

Cor de bou tomatoes with tuna belly, finely sliced spring onions and coriander

De tomate cor de bou con ventresca de atún, cebolleta fina y cilantro

Pineapple cream with avocado and langoustines

De crema de piña con aguacate y langostinos

Duck ham with nuts and orange segments

De jamón de pato con nueces y gajos de naranja

Tabouleh with marinated salmon

De taboulé con salmón marinado

Cherry gazpacho with smoked sardine and pistachio

De gazpacho de cereza con sardina ahumada y pistacho

Hummus with goat cheese, tomato vinaigrette and Kalamata olives

De humus con queso de cabra, vinagreta de tomate y aceitunas Kalamata

Chicken caesar salad roll

De rollito de ensalada cesar con pollo

Octopus salpicon

De salpicón de pulpo

Liver with mango and toasted corn

De foie con mango y maíz tostado

Gregal Buffet

Bufet Gregal

HOT DISHES | *PLATOS CALIENTES*
Choose a selection of 4 | *Escoja una selección de 4*

Brie bonbon with Iberian ham and tomato jam
Bombón de brie con jamón ibérico y mermelada de tomate

Crispy langoustine on a bed of wasabi mayonnaise
Langostino crujiente sobre mayonesa de wasabi

Monkfish in a crunchy taco with romesco sauce
Rape en taco crujiente con romesco

Grilled cube steak with piquillo pepper confit
Dado de solomillo a la parrilla con piquillo confitado

Blood sausage and apple samosas
Samosas de butifarra negra y manzana

Marinated lamb skewer with yoghurt and citrus sauce
Pincho de cordero en adobo con salsa de yogurt y cítricos

Mushroom croquettes
Croquetas de hongos

Caramelised apple and cinnamon pastry with charcoal-grilled liver
Coca de manzana caramelizada a la canela y foie a la brasa

"Takoyaki": japanese octopus fritter with teppanyaki mayonnaise
"Takoyaki": buñuelo de pulpo japonés con mayonesa teppanyaki

Our "Mc Foie"
Nuestra Mc Foie

Mini crispy sandwich of truffle, mozzarella and Iberian ham
Mini bikini de trufado con mozzarella y jamón ibérico

Shrimp brochette with mushroom in a fish stew cappuccino
Brocheta de gamba con champiñón en cappuccino de suquet

Gregal Buffet

Bufet Gregal

BUFFET OF PÂTÉ, CURED FISH AND MEATS AND CHEESE

BUFET DE PATE, AHUMADOS Y QUESOS

Choose a selection of 2 | *Escoja una selección de 2*

A selection of cured fish: salmon, cod, brown anchovies, white anchovies in vinegar and sardines with garnishes

Surtido de ahumados: salmón, bacalao, anchoas y boquerones en vinagre con sus guarniciones

A selection of Iberian cold meats (4 kinds) with a variety of olives

Surtido de embutidos ibéricos (4 tipos) con variedad de aceitunas

A selection of pâtés (herbs, country and black pepper) with an assortment of toast

Surtido de pates, finas hierbas, campaña, pimienta negra, con variedad de tostas

A selection of cheeses (4 kinds) with quinces, jams and an assortment of bread

Surtido de quesos (4 tipos) con membrillos, mermeladas y panes variados

SALADS BUFFET AND COLD APPETISERS

BUFET DE ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

A selection of various lettuces

Selección de lechugas variadas

Tzatziki with cucumber and dill

Tzatziki con pepino y eneldo

Honey and mustard dressing

Vinagreta de mostaza y miel

Virgin olive oil vinaigrette with Forum Chardonnay vinegar

Vinagreta virgen al vinagre forum Chardonnay

A selection of 12 salad accompaniments

Surtido de 12 complementos de ensalada

Gregal Buffet

Bufet Gregal

BUFFET OF PÂTÉ, CURED FISH AND MEATS AND CHEESE

BUFET DE PATE, AHUMADOS Y QUESOS

Choose a selection of 2 | *Escoja una selección de 2*

A selection of cured fish: salmon, cod, brown anchovies, white anchovies in vinegar and sardines with garnishes

Surtido de ahumados: salmón, bacalao, anchoas y boquerones en vinagre con sus guarniciones

A selection of Iberian cold meats (4 kinds) with a variety of olives

Surtido de embutidos ibéricos (4 tipos) con variedad de aceitunas

A selection of pâtés (herbs, country and black pepper) with an assortment of toast

Surtido de pates, finas hierbas, campaña, pimienta negra, con variedad de tostas

A selection of cheeses (4 kinds) with quinces, jams and an assortment of bread

Surtido de quesos (4 tipos) con membrillos, mermeladas y panes variados

SALADS BUFFET AND COLD APPETISERS

BUFET DE ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

A selection of various lettuces

Selección de lechugas variadas

Tzatziki with cucumber and dill

Tzatziki con pepino y eneldo

Honey and mustard dressing

Vinagreta de mostaza y miel

Virgin olive oil vinaigrette with Forum Chardonnay vinegar

Vinagreta virgen al vinagre forum Chardonnay

A selection of 12 salad accompaniments

Surtido de 12 complementos de ensalada

BREAD BUFFET | *BUFFET DE PANES*

A selection of bread rolls and sliced bread

Surtido de panes individuales y al corte

A selection of Italian bread sticks

Variiedad de grissinis

Toasted "Coca" bread with tomato

Pan tostado de coca con tomate

Gregal Buffet

Bufet Gregal

VARIOUS JUICES IN TASTER GLASSES | *ZUMOS VARIADOS EN PROBETAS*
Choose a selection of 3 | *Escoja una selección de 3*

Pineapple with fennel
Piña con hinojo

Watermelon with mint and lime
Melón con menta y lima

Tomato with watermelon and basil
Tomate con sandía y albahaca

Orange with carrot and mint
Naranja con zanahoria y menta

Bloody Mary
Bloody Mary

BUFFET OF HOT APPETISERS | *BUFFET DE ENTRANTES CALIENTES*
Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Shellfish bouillabaisse
Bullabesa de mariscos

Cuttlefish stew with mushrooms and shrimp
Caldereta de sepia estofada con champiñones y gambas

Piquillo peppers stuffed with tender beef and served with red wine sauce
Piquillos rellenos de meloso de ternera con salsa vino tinto

Botifarra sausage skewer with langoustines, spring garlic and mushrooms
Butifarra espetacada con langostinos, ajos tiernos y setas

Seafood Fideuà (noodles)
Fideuá marinera

Gregal Buffet

Bufet Gregal

BUFFET OF RICE DISHES | *BUFFET DE ARROCES*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Creamy rice with duck and langoustines

Arroz cremoso de pato y langostinos

Saffron rice with octopus

Arroz de pulpo al azafrán

Black rice with cuttlefish

Arroz negro de chipirones

Barcelona Rice (shellfish with “Butifarra de Payés” sausage)

Arroz Barcelona (marisco con butifarra de payés)

Arroz del señoret (Valencian rice dish with shellfish)

Arroz del señoret

HOT BUFFET | *BUFFET CALIENTE*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Roasted vegetable and rosemary millefeuille with goat cheese

Milhojas de verduras asadas al romero con queso de oveja

Sautéed mushrooms with truffle and squid

Salteado de setas con trufa y calamares

Roasted vegetables with olives and sun-dried tomatoes

Verduras asadas con aceitunas y tomates secos

Potato gratin flavoured with thyme

Gratén de patatas al perfume de tomillo

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Spinach mezzalune pasta with salmon cream and nuts

Mezzalune de espinacas con crema de salmón y nueces

Seafood cannelloni with Bisque sauce

Canelones de marisco con salsa Bisqué

Foie gras ravioli with smoked celery cream

Ravioli de foie gras con crema de celerí ahumada

Casarecce pasta with shellfish

Casareccia ai frutti di mare

Gregal Buffet

Bufet Gregal

HOT BUFFET | *BUFFET CALIENTE*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Roasted monkfish with potato millefeuille, clam sauce and cuttlefish noodles
Arroz cremoso de pato y langostinos

Sea bass with pepper
Arroz de pulpo al azafrán

Piperade, pico de gallo and shrimps
Arroz negro de chipirones

Salmon with teriyaki sauce and vegetable noodles
Arroz Barcelona (marisco con butifarra de payés)

Hake "a la vizcaína" (a tomato and red pepper sauce) with mushrooms and clams
Arroz del señoret

Turbot with glazed leeks and sweet wine sauce
Rodaballo con puerros confitados y salsa de vino dulce

Cod confit with saffron and honey alioli, served with sweet potato cream
Bacalao confitado con all i oli de azafrán y miel acompañado de cremoso de boniato

Sea bass with aubergine tartare Provençale sauce and cockles
Corvina con tartar de berenjena, salsa provenzal y berberechos

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Shoulder of lamb stuffed with onion and truffle, served with rosemary potatoes and sauce
Paletilla de cordero rellena de cebolla y trufa con patatas al romero en su salsa

Suckling pig with roasted apples, shallots and quince
Cochinillo con manzanas asadas, chalotas y membrillo

Fillet steak from Girona with mushroom fricassee
Entrecot de Girona con fricasse de setas

Sirloin with fresh pasta filled with mushrooms and served with truffle sauce
Solomillo con pasta fresca rellena de hongos y salsa de trufa

Iberian pork sirloin in marinade, with honey and mustard sauce
Solomillo de cerdo ibérico en adobo con salsa de mostaza y miel

Duck confit terrine with pears, nuts and ratafia sweet wine sauce
Terrina de confit de pato con peras, frutos secos y salsa de ratafia

Cod confit with saffron and honey alioli, served with sweet potato cream
Bacalao confitado con all i oli de azafrán y miel acompañado de cremoso de boniato

Gregal Buffet

Bufet Gregal

BEFORE DESSERT | *PRE-POSTRE*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

White chocolate soup with Modena balsamic ice cream
Sopa de chocolate blanco con helado de Módena

Pineapple carpaccio with lime and basil ice cream
Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca

Strawberry soup with matcha tea cake and yoghurt
Sopa de fresón con cake de té matcha y yogurt

Lemon genoise cake with kaffir lime sorbet
Genovesa de limón con sorbete de lima kaffir

Dolysim with Greek yoghurt sauce and nougat glacé
Dolysim con salsa de yogurt griego y nougat glacé

Lavendar crème brûlée with caramel mousse
Crema brulee a la lavanda con espuma de caramelo

Gin and tonic made to our style
Gin tonic a nuestra manera

Melon infused with mint and lime, with raspberry sorbet
Melón infusionado a la menta y lima con sorbete de frambuesa

Almond sponge cake with sautéed mango and peach, vanilla and white chocolate cream
Bizcocho de almendra con mango y melocotón salteado, vainilla y cremoso de chocolate blanco

Gregal Buffet

Bufet Gregal

DESSERT BUFFET | *BUFFET DE POSTRES*
Choose a selection of 3 | *Escoja una selección de 3*

Textures of chocolate
Texturas de chocolate

Flambéed lemon meringue pie
Lemon pie flambeado con merengue

Blueberry sponge cake with vanilla cream
Bizcocho de arándanos con crema de vainilla

Creamy cheese cake
Cremoso de tarta de queso

Bread with chocolate, oil and salt
Pan con chocolate aceite y sal

Raspberry millefeuille
Milhojas de frambuesa

Caramel panna cotta with hazelnuts
Panacotta de caramelo con avellanas

Brownie with white chocolate cream
Brownie con cremoso de chocolate blanco

Red fruit financier cake
Financier con frutos rojos

Music band (puff pastry with custard and nuts)
Banda de músico

Apple pie with English cream
Tatin de manzana con crema inglesa

Strawberries on puff pastry
Bandas de fresón

Raspberry Sacher torte
Sacher de frambuesa

Gregal Buffet

Bufet Gregal



WEDDING CAKE | *TARTA NUPCIAL*

Choose a selection of 1 | *Escoja una selección de 1*

Dark chocolate with pistachio and vanilla Dacquoise
Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla

Cream with wild strawberries, vanilla and yema quemada
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada

Hazelnut parfait, caramelised with white chocolate
Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado

White chocolate, with caramel and macadamia nuts
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

Black Forest cake with Griottine cherries
Selva negra con griottines

Trilogy of chocolates
Trilogía de chocolates

Gregal Buffet

Bufet Gregal

INCLUDED IN THIS MENU | *INCLUIDO EN ESTE MENU*

Welcome cocktail - Our Sparkling Cocktail
Cóctel de Bienvenida - Nuestro Sparkling Cóctel

Wedding night stay with breakfast included
Noche de bodas con desayuno incluido

Personalised order of service cards / menus
Minutas/menús personalizados

Personal Wedding Planner service
Servicio personal de nuestro Wedding Planner

Floral decoration for the Ceremony, Cocktails and Banquet
Decoración floral en ceremonia, cóctel, banquete

2 hour DJ set during the party
2 horas de DJ durante la fiesta

Relaxing massage for two people at our Explore Spa
Masaje relajante para dos en nuestro Explore Spa

Deluxe Room to celebrate the first anniversary
Cena bufet para celebrar el primer aniversario (2 personas)

Special guest rates for rooms and massages
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados

2 parking places
2 plazas de parking

Menu tasting: 4 people for a wedding of 50 to 100 guests,
6 people for a wedding of 100 guests or more
*Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados
y para 6 personas a partir de 100 invitados*

50 people or more:
140.00 euros + VAT per person
Wine included in Proa wedding package
*A partir de 50 personas:
140,00 Euros + IVA por persona
Bodega Proa incluida*

Our Cellar

Nuestra Bodega

“PROA”

Included in the wedding package | *Incluido en el paquete de bodas*

Viña Calera D.O. Rueda, white wine | *vino blanco*

Marqués de Arienzo D.O. Rioja, red wine | *vino tinto*

Vintage Reserve Freixenet, Cava

Beer | *Cerveza*

Mineral water | *Agua natural*

Sparkling water | *Agua con gas*

A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

Coffee and teas | *Café y té*

“POPA”

An additional €4.50 per person | *Suplemento de 4,50€ por persona*

Verdejo Fray German D.O. Rueda, white wine | *vino blanco*

Orube Crianza D.O. Rioja, red wine | *vino tinto*

Vintage Reserve Freixenet, Cava

Beer | *Cerveza*

Mineral water | *Agua natural*

Sparkling water | *Agua con gas*

A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

Coffee and teas | *Café y té*

“BABOR”

An additional €7.50 per person | *Suplemento de 7,50€ por persona*

Albariño Vionta D.O. Rías Baixas, white wine | *vino blanco*

Azpilicueta D.O. Rioja, red wine | *vino tinto*

Vintage Reserve Freixenet, Cava

Beer | *Cerveza*

Mineral water | *Agua natural*

Sparkling water | *Agua con gas*

A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

Coffee and teas | *Café y té*

Our Cellar

Nuestra Bodega

“ESTRIBOR”

An additional €10.50 per person | *Suplemento de 10,50€ por persona*

Augustus Chardonnay D.O. Penedés, white wine | *vino blanco*

Abadal Cabernet Franc Crianza D.O. Pla de Bages, red wine | *vino tinto*

Imperial Gramona, Cava

Beer | *Cerveza*

Mineral water | *Agua natural*

Sparkling water | *Agua con gas*

A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

Coffee and teas | *Café y té*

“RA SENSATION”

€24.00 per person for 2 hours - €10.00 per person for each additional hour

24,00€ por persona durante 2 horas - 10.00€ por persona por cada hora adicional

Torres 5 Brandy

Gordons Gin

Havana 3 Rum

Bacardi Rum

J&B Whiskey

Eristoff Vodka

Orujo Ruavieja Brandy

Tío Pepe Sherry

Ratafia Liqueur

Marie Bizard Mint Liqueur

Cointreau

Beer | *Cerveza*

House wine | *Vino de la casa*

Mineral water | *Agua natural*

Sparkling water | *Agua con gas*

A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

Our Cellar

Nuestra Bodega

“RA FEVER”

€28.00 per person for 2 hours - €14.00 per person for each additional hour

28,00€ por persona durante 2 horas - 14.00€ por persona por cada hora adicional

Campari
Torres 5 Brandy
Original Bombay Gin
Puerto de Indias Gin
Havana 3 Rum
Negrita Rum
Famous Grouse Whiskey
Johnny Walker Red Label Whiskey
Moskovskaya Vodka
Orujo Ruavieja Brandy
Tío Pepe Sherry
Ratafia Liqueur
Cointreau
Beer | *Cerveza*
House wine | *Vino de la casa*
Mineral water | *Agua natural*
Sparkling water | *Agua con gas*
A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

“GIN IT UP”

Surcharge of €12.00 per person

Suplemento de 12.00€ por persona

Citadelle Gin
Hendricks Gin
Bulldog Gin

Our Cellar

Nuestra Bodega

“GOLDEN RA”

€38.00 per person for 2 hours - €18.00 per person for each additional hour

38,00€ por persona durante 2 horas - 18.00€ por persona por cada hora adicional

Baileys Irish Cream

Torres 5 Brandy

Sauza Tequila

Amaretto

Bombay Gin

Tanqueray Gin

Bacardi Rum

Havana 3 Rum

Barcelo Añejo Rum

Negrita Rum

Jack Daniel's Whiskey

J&B Whiskey

Red Label Whiskey

Absolut Vodka

Skyy Vodka

Absolut Citrus Vodka

Tío Pepe Sherry

Cointreau

Beer | *Cerveza*

House wine | *Vino de la casa*

Mineral water | *Agua natural*

Sparkling water | *Agua con gas*

A selection of soft drinks | *Variedad de refrescos*

“MOJITO BAR”

€9.50 + 10% VAT per person and hour

9,50€ + 10% IVA por persona y hora

Sun Children Menu

Menú Sol para niños

APPETISERS | *APERITIVO*

Stuffed olives
Aceitunas rellenas

Fuet cured sausage
Fuet

Potato chips
Patatas chips

Chicken croquettes
Croquetas de pollo

STARTERS | *ENTRANTES*

In the middle of the table, 3 of your choice | *En el centro de la mesa, selección de 3*

Iberian ham croquettes
Croquetas de jamón ibérico

Chicken fingers with barbecue sauce
Finger de pollo con salsa barbacoa

Breaded calamari
Calamares rebozados

Potato omelette with bread and tomato
Tortilla de patatas con pan con tomate

Mozzarella sticks
Finger de mozzarella

Selection of cold meats (cooked ham, fuet cured sausage, longaniza cured sausage)
Surtido de embutidos (jamón cocido, fuet, longaniza)

Sun Children Menu

Menú Sol para niños

MAIN MEALS | *SEGUNDOS PLATOS*

In the middle of the table, 1 of your choice | *En el centro de la mesa, selección de 1*

Grilled chicken breast with potato rösti
Pechuga de pollo a la plancha con rösti de patata

Milanese escalope with potato purée
Escalopa milanesa con puré de patata

DESSERTS | *POSTRES*

Chocolate brownie
Brownie de chocolate

Red fruit tart with yoghurt
Tarta de frutos rojos y yogurt

A selection of ice creams
Selección de helados

WEDDING CAKE | *TARTA NUPCIAL*

€39.00 + VAT per child (up to 12 years old) | *39,00€ + IVA por niño (hasta 12 años)*
Mineral water, juices and soft drinks included | *Aguas minerales, zumos y refrescos incluidos*

Moon Children Menu

Menú Luna para niños

APPETISERS | *APERITIVO*

Stuffed olives

Aceitunas rellenas

Fuet cured sausage

Fuet

Potato chips

Patatas chips

Chicken croquettes

Croquetas de pollo

STARTERS | *ENTRANTES*

In the middle of the table, 3 of your choice | *En el centro de la mesa, selección de 3*

Macaroni with bolognese or napolitana sauce served with parmesan cheese

Macarrones con salsa boloñesa o napolitana acompañado de queso parmesano

Fusilli salad with mozzarella and ham taquitos

Ensalada de fusilli con mozzarella y taquitos de jamón cocido

Beef cannelloni with bechamel sauce

Canelón de ternera con bechamel

Tomato, mozzarella and pesto salad

Ensalada de tomate mozzarella pesto

Tomato focaccia, cooked ham and melted mozzarella

Focaccia de tomate, jamón cocido y mozzarella fundida

Moon Children Menu

Menú Luna para niños

MAIN MEALS | *SEGUNDOS PLATOS*

In the middle of the table, 1 of your choice | *En el centro de la mesa, selección de 1*

Grilled chicken breast with potato rösti

Pechuga de pollo a la plancha con rösti de patata

Milanese escalope with potato purée

Escalopa milanese con puré de patata

Beef sirloin medallions with “pont neuf” fried potatoes

Medallones de solomillo de ternera con patatas pont neuf

Breaded grilled hake with basmati rice

Merluza rebozada a la plancha con arroz basmati

DESSERTS | *POSTRES*

Chocolate brownie

Brownie de chocolate

Red fruit tart with yoghurt

Tarta de frutos rojos y yogurt

A selection of ice creams

Selección de helados

WEDDING CAKE | *TARTA NUPCIAL*

€39.00 + VAT per child (up to 12 years old) | *39,00€ + IVA por niño (hasta 12 años)*

Mineral water, juices and soft drinks included | *Aguas minerales, zumos y refrescos incluidos*

LE MERIDIEN RA BEACH HOTEL & SPA

Av. Sanatori, 1
Platja de Sant Salvador
43880 El Vendrell

T +34 977 69 4200
lemeridienra.es/bodas

N41° 11' W 1° 33'
DESTINATION UNLOCKED
@lemeridienra