

Especial bodas



La Terraza del Mercado



FILOSOFÍA

De la mano del más prestigioso restaurante alcarreño, AMAPARITO ROCA y de su alma mater Jesús Velasco, nace un nuevo espacio en Alcalá de Henares en el que se unen la más prestigiosa gastronomía con el arte más vanguardista

INSTALACIONES

Situado en un enclave privilegiado en las terrazas del antiguo mercado de abastos en pleno casco histórico de la ciudad

Dispone de elegantes y modernas instalaciones de gran capacidad, donde celebrar todo tipo de eventos sociales, familiares, de empresa etc...

Disponemos también de un gran parking dentro del mismo edificio.

EQUIPO

No es fácil aunar profesionalidad y pasión por lo bien hecho, nosotros lo intentamos cada día. La Terraza del Mercado está formada por un equipo de reputados profesionales sin otro objeto que ofrecer un servicio excepcional intentando cubrir todas las necesidades de nuestros clientes hasta el más pequeño detalle.

Obsequios para los novios

- *Antes de tu gran día*

Degustación gratuita para seis personas a partir de 80 comensales en el restaurante “Amparito Roca” de Guadalajara.

Degustación gratuita para cuatro personas a partir de 60 comensales en el restaurante “Amparito Roca” de Guadalajara.

Degustación gratuita para dos personas a partir de 50 comensales en el restaurante “Amparito Roca” de Guadalajara.

- *Minutas Impresas*

- *Decoración floral natural*

- *Una hora de barra libre*

Disfrutaréis de una hora de barra libre con las mejores marcas nacionales e internacionales (siempre contratando una o más)

- *DJ gratis durante todo el evento*

- *Noche de bodas en el Parador de Alcalá de Henares*

Que mejor manera de culminar vuestro gran día alojándose en unos de los Paradores con mayor encanto. (A partir de 85 comensales, para menos comensales precio especial)

- *Invitación en vuestro primer aniversario*

Celebra tu primer aniversario con una espectacular cena

MENÚ DE BODA RECOMENDADO

Cóctel de Bienvenida

Cocina interactiva en directo

Cóctel compuesto por 5 canapés fríos y 5 canapés calientes

Primer plato

A elegir entre nuestra carta de primeros platos

Segundo plato

A elegir entre nuestra carta de segundos platos

Tercer plato

A elegir entre nuestra carta de terceros platos

Postre

A elegir entre nuestra carta de postres

El postre va acompañado de una copa de espumante de moscatel blanco

Bodega

Todos nuestros menús van acompañados de una cuidadosa selección de vinos blancos y tintos nacionales, no obstante, le damos la opción de proporcionar su propio vino si lo desea. Nosotros lo mantendremos en nuestra cava y lo serviremos, sin coste adicional alguno.

Precio del menú 110€ + IVA (10%)

Abierto a todo tipo de comentarios, cambios y sugerencias.

CANAPÉS FRÍOS



Sushi variado

Brocheta de salmón y mango

Brocheta capresse de tomate, anchoa y gelatina de albahaca

Brocheta de queso manchego con membrillo y coco

Chupito de salmorejo

Cuchara de tarta Hanoi

Canapé de ensaladilla donostiarra de cangrejo

Canapé de brandada de bonito

Surtido de patés



(La lista de estos pequeños bocados sería interminable y en muchos casos se encontrarán ustedes con sorpresas nacidas de la improvisación de nuestros cocineros y de los avatares y novedades del mercado)

CANAPÉS CALIENTES

Crujiente de gambas y bechamel de vieira

Pulpo a la brasa con cachelo y ajada

Mini hamburguesa con cebolla confitada y sus aderezos

Brocheta de pollo yakitori

Surtido de croquetas (Boletus, jamón, ropa vieja, queso...)

Tempura de verduras en romescu

Tartaleta carbonara con bacon y puerro

Bombón de foie con fruta de la pasión

Pincho de cazón en adobo

Tosta de queso de cabra con mermelada de tomate y frutos secos

El clásico de dátiles con bacon

Croqueta fluida de marisco

(Algunas de estas pequeñas tapas serán cocinadas en directo, a la vista del público, en un intento lúdico de cocina interactiva)

CÓCTEL REFORZADO

Cualquiera de nuestras modalidades de cóctel anteriormente descritas podrá incluir alguno de los siguientes guisos o platos fuertes servidos en buffet por nuestros camareros en cazuelas o platos individuales con un suplemento de 7€ por persona

Platos fuertes a elegir

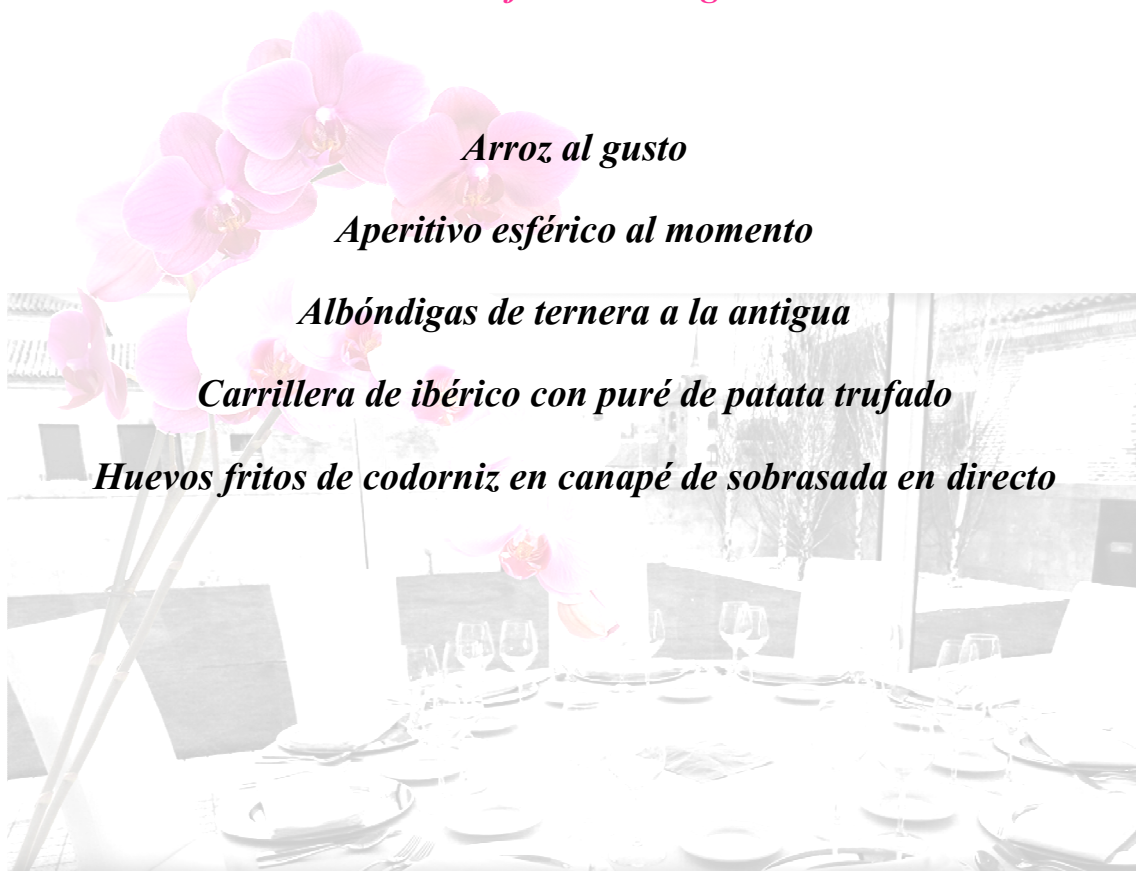
Arroz al gusto

Aperitivo esférico al momento

Albóndigas de ternera a la antigua

Carrillera de ibérico con puré de patata trufado

Huevos fritos de codorniz en canapé de sobrasada en directo



Primeros platos



Salpicón de carabineros y gazpacho de langostinos

Gazpacho de fresón con espuma de salmorejo y mojama ahumada

Puntas de espárragos, aguacate y salmón marinado en milhoja

Alfombra de gamba blanca a la plancha (7 piezas)

Langostino cocido al momento (dos salsas)

Huevo trufado al momento con setas y patatas nuevas

Crema de calabaza con carabineros, arbequina y crujiente de pan

Tabla de embutidos ibéricos

Tabla de patés y quesos nacionales

Coquette de ensaladilla de ahumados

Tartar de salmón con caviar de lima y salsa de bearnesa

Segundos platos

Ragout de bogavante y rape, mahonesa de albahaca y cítricos

Papillote de salmón y verduritas

Merluza en agua verde berberechos

Bacalao confitado a 45°, cocinado con setas de temporada

Pastel de rape, veloute de cangrejo de río y pimienta rosa.

Terceros platos

Canelón de hongos y confit de pato, jugo de trufa y salsa de shirak

Sumarro de solomillo ibérico a la mostaza

Pepitoria de pollo del corral en hojaldre de pasas y espinacas

Solomillo de ternero a la parrilla

Morcillo de ossobuco estofado con aromas del bosque

Magret de pato macerado a la miel de jengibre

Roast beff de ternera, pure de ambosia y jugo de tempranillo

Bogavante asado a la brasas con ajos confitados y jugo de su coral

Cordero confitado a 60° y su crujiente

Postres

Nuestra versión de una tarta de fresas

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla bourbon

Hojaldre rellena de crema quemada, pasas maceradas y abatonca

Flan de cuajada de oveja con cristal de miel de la alcarria

Coulant de chocolate y helado de fresas

*Sopa de chocolate negro con mousse helada de chocolate blanco, cristal de miel y
frutitas*

Sorbetes

Sorbete de hierbas de la Alcarria (tomillo, romero y limón)

Sorbete de limón al wodka o cava

Sorbete de mojito

Sorbete de margarita de fresas

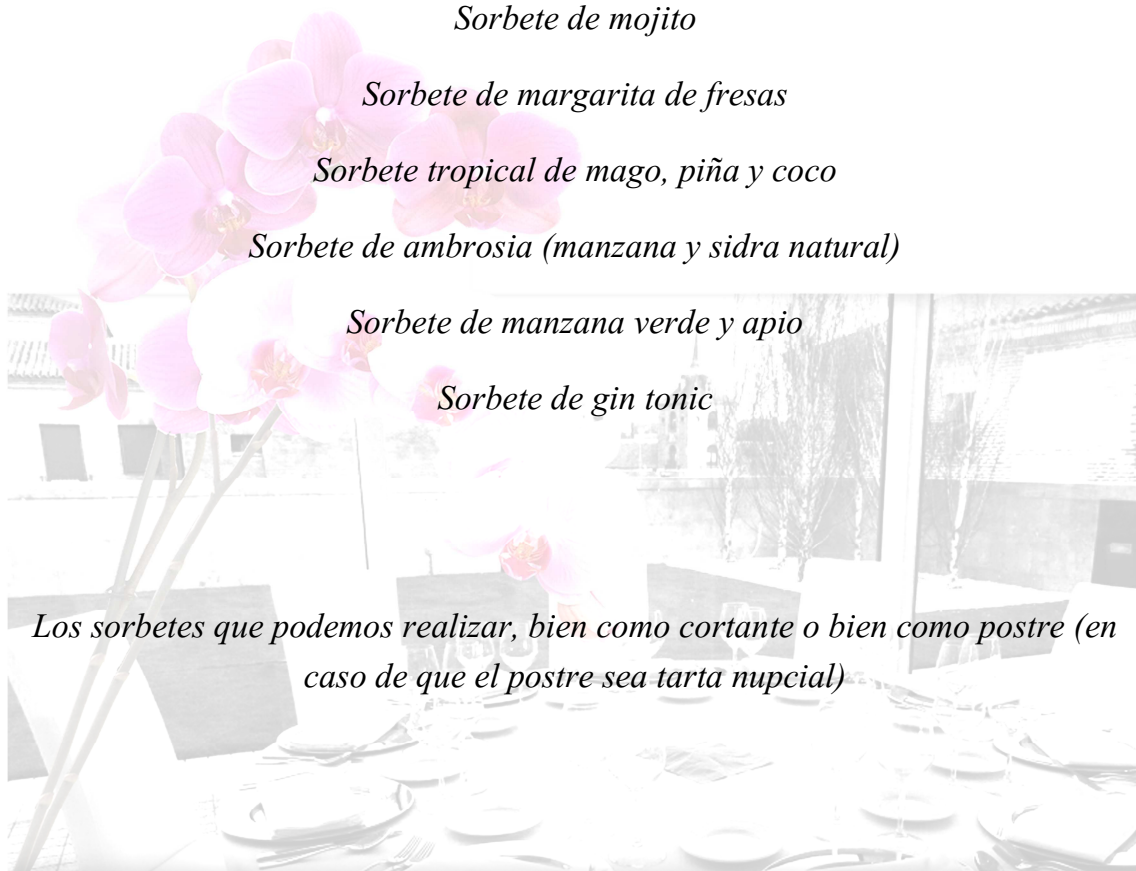
Sorbete tropical de mango, piña y coco

Sorbete de ambrosia (manzana y sidra natural)

Sorbete de manzana verde y apio

Sorbete de gin tonic

Los sorbetes que podemos realizar, bien como cortante o bien como postre (en caso de que el postre sea tarta nupcial)



Nuevos menús de bodas

Amparito Roca Tradición

Cóctel de bienvenida

Cóctel de bienvenida diseñado en exclusiva para los novios por el restaurante "Amparito Roca" de Guadalajara ofrecido en nuestra espectacular terraza:

Cocina interactiva en directo

Cóctel compuesto por 5 canapés fríos y 5 canapés calientes

Buffet temático

Primer plato

Crema de calabaza con langostinos rustidos, frutos de mar y crujiente de micro-vegetales (en invierno)

Gazpacho de langostinos con salpicón de bogavante y espuma de salmorejo (en verano)

Segundo plato

Golden pack de lubina en papillote de verduritas y tomate grillé

Cortante

Sorbete de hierbas de la Alcarria

Tercer plato

Osobuco de ternera estofado al vino tinto, aromas del bosque y trufa

Postre

Nuestra versión de una tarta de fresas individual con helado de yogur y bizcocho de naranja

Café y licores

Mignardises

Bodega

Maridaje de vinos blancos y tintos selección especial de nuestro sumiller

Marina Espumante en los postres

Precio del menú 110€ + IVA (10%)



Amparito Roca Plenitud

Cóctel de bienvenida

Cóctel de bienvenida diseñado en exclusiva para los novios por el restaurante “Amparito Roca” de Guadalajara ofrecido en nuestra espectacular terraza:

Cocina interactiva en directo

Cóctel compuesto por 5 canapés fríos y 5 canapés calientes

Buffet temático

Primer plato

Ensalada de bogavante

Segundo plato (a elegir)

Canelones de hongos y confit de pato, jugo de trufa y salsa sturk

O

Rissotto de rabo de toro

Cortante

Sorbete de hierbas de la Alcarria

Tercer plato

Centros de solomillo ibérico a la mostaza con pan de orejones y foie

Postre

Tatin de manzana con helado de vainilla bourbon y natillas de caramelo

Café y licores

Mignardises

Bodega

Maridaje de vinos blancos y tintos selección especial de nuestro sumiller



Marina Espumante en los postres

Precio del menú 110€ + IVA (10%)



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Cortador de jamón

Servicio de cortador de jamón 120€ (jamón aparte)

También ofrecemos la posibilidad de poder traer vuestro propio jamón

Venenciador

Con bidón de 10l de fino incluido 350€

Recena especial de madrugada

Pulguitas de jamón, queso, lomo, taza de caldo, etc....6 €/persona

Ceremonia civil

Incluye la decoración floral, montaje de sillas vestidas, velas, etc... a partir de 550 €

Celebraciones en la terraza

Siempre que la climatología lo permita, los cócteles, aperitivos de bienvenida, etc... incluso, llegado el caso, el evento completo se servirá en la terraza de nuestras instalaciones volada sobre los tejados del casco antiguo de la ciudad

Servicio de barra libre

Una hora de barra libre 12€ persona adulta

Resto de horas hasta tres a 10€ persona adulta

A partir de la tercera hora no se acaba la fiesta. Nuestro equipo de la sala de fiestas Hanoi House está a vuestra disposición hasta las 6 de la mañana con condiciones especiales

**En servicios de mañana sólo podremos hacer la barra libre hasta las 19h en el salón principal, el resto de horas se realizarán en la sala Hanoi*



EVENTOS Y CELEBRACIONES

Para que en su celebración no falte detalle, les ofrecemos estos servicios con cada menú:



Café o infusiones y licores

Minutas impresas

Mesas decoradas

Iluminación con velas o antorchas (en servicio de noche)

Servicio de guardarropa

Condiciones especiales de contratación en nuestra sala Hanoi House

Gestión personalizada y única de cada evento

Posibilidad de traer tu propio vino sin coste alguno

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la confirmación de la reserva, es necesaria una señalización de 1500€.

Dos meses antes del evento se procederá al pago del 50% del total previsto.

Quince días antes del evento se procederá al pago del 25% restante.

El mismo día de evento se abonará el pago total.

CLÁUSULAS DE CANCELACIÓN

Si por causas ajenas al restaurante La Terraza del Mercado se procediera a la cancelación del evento, se actuará de la siguiente forma:

Desde la fecha de señalización hasta dos meses antes del evento, se abonará el 50% de la señal.

De dos meses hasta 15 días antes del evento se devolverá en 50% de las cantidades abonadas.

De 15 días hasta la fecha del evento, no se devolverá cantidad alguna.

Fdo. Los contratantes.

Fdo. La Terraza del Mercado.

