



# DOSSIER BODAS

  
EL OLIVAR  
Desde 1975

91 881 77 00 - 91 883 13 55 · C/ Camino del Olivar 9, Alcalá de Henares - Madrid - [www.elolivar.es](http://www.elolivar.es)

INFORMACIÓN GENERAL

# SERVICIOS INCLUIDOS

Sin coste adicional

DESDE  
**84€**

- 
- / Cocinas propias
  - / Asesoramiento personalizado
  - / Calesa nupcial a la llegada\*
  - / Ceremonia civil con oficiante\*
  - / Gran cóctel de bienvenida con más de 20 referencias\*
  - / Coro\*
  - / Degustación del menú para novios
  - / Decoración floral y centros de mesas
  - / Minutas y protocolo
  - / Fiesta privada con zona chill out
  - / Barra libre\*
  - / Iluminación y sonido
  - / Zonas infantiles
  - / Área de parking

---

*\* Consultar en función de fecha y número de comensales*

*\* Precios sin IVA*



# NUESTRA COCINA

**Complejo El Olivar**, empresa familiar que nació en 1975, se ha consolidado a través de los años como líder en su sector manteniendo siempre firme la gastronomía de alta calidad y un excelente servicio como seña de identidad y uno de los pilares fundamentales en sus eventos.

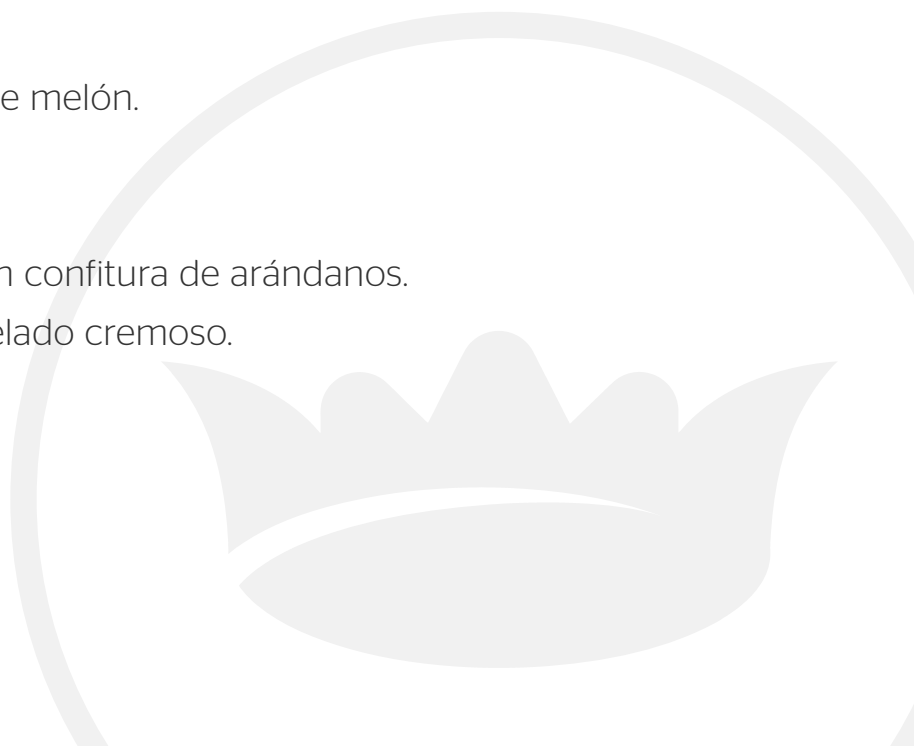
En la actualidad proponemos una cocina tradicional con toques de vanguardia de la mano de los hermanos Iván y Mikel Bermejo. Ambos han adquirido experiencia en establecimientos de reconocido prestigio en alta cocina a nivel nacional.

## ¿Qué nos diferencia?

Un servicio con cocinas propias, atención personalizada y la flexibilidad para adaptarnos a los clientes más exigentes.

## Sugerencias de temporada

- / Ensalada de bogavante con salsa de almendras.
- / Bisquet de nécoras.
- / Cóctel de marisco en cuna de melón.
- / Rodaballo a la donostiarra.
- / Paletilla de cordero lechal.
- / Tarta de queso horneada con confitura de arándanos.
- / Milhoja de almendras con helado cremoso.



# CÓCTEL

## DE BIENVENIDA

### Bocaditos fríos

- / Verrine al gusto del Chef.
- / Sushi y Maki.
- / Tomate semi-seco confitado con queso en pan crujiente.
- / Pintxo de brandada de bacalao
- / Bocadito de huevo de codorniz.
- / Mini ensaladita de queso con vinagreta de mostaza.
- / Bombón de foie con almendra y cebolla caramelizada.
- / Dip de aguacate y edamame.
- / Hummus de garbanzo y mango.
- / Steak tartar
- / Lata de ventresca con pimiento de piquillo.

### Selección de Ibéricos

- / Jamón ibérico de bellota con picatostes.
- / Cecina de León.
- / Tabla de quesos con frutos secos.

### Especialidades calientes

- / Emulsión de patata y pulpo con aceite de pimentón.
- / Croqueta casera de ibéricos.
- / Langostino hilado con mayonesa Kimchee.
- / Pan de pueblo relleno de matanza.

### Bocaditos calientes

- / Bocadito de tortilla española.
- / Tortitas de camarón.
- / Rollito de primavera con salsa Thai y brotes germinados.
- / Pescaito frito con ali-oli de miel.
- / Gyozas en salsa oriental.
- / Torta de aceite de oliva y jamón.

### Bebidas

- / Cava.
- / Vermouth.
- / Cerveza.
- / Refrescos.
- / Vinos D.O.
- / Aguas minerales.

*Consultar precio según fecha y número de comensales.*



## Menú / 01

88 €

Crema de espárragos trigueros con aceite de oliva.

Pimientos asados del piquillo rellenos de bacalao.

Ternera asada a la antigua usanza con panaché de verduras.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 02

99 €

### Menú recomendado

Salmorejo con crujiente de Ibérico, huevo y perlas de aceite.

Salmón marinado con soja y verduritas al vapor.

Carrillera ibérica al Oporto con rosti de patata y crujiente de yuca.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 03

102 €

Crema de melón con virutas de jamón ibérico.

Pulpo con mojo rojo y puré de patata al pimentón.

Cordero lechal asado al estilo de Burgos.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 04

107 €

Ensalada de queso de cabra y confitura de higos.

Milhoja de lubina con farsa de langostinos y romesco.

Rabo de toro relleno de foie.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 05

112 €

Ensalada de foie demi-cuit con jamón de pato.

Chipirones nacionales rellenos de txangurro.

Cordero relleno de dátiles con cuscús.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / 06

120 €

Crema de lomo de rape con tartar de vieiras.

Bogavante al soplete con arroz de sushi al limón

Cochinillo asado al estilo tradicional.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



## Menú / Infantil

49 €

Entremeses fríos y calientes.

Chuletillas de cordero lechal.

Postre nupcial.

Refrescos, aguas minerales.



# FIESTA PRIVADA

## ¿Qué incluye?

- / Servicio de camareros.
- / Espacio privado con zona chill out.
- / Pista de baile.
- / Iluminación y sonido.
- / Pantallas TV para reproducción de vídeo.

## *Barra libre*

---

Consiste en consumo libre de bebidas de primeras marcas (excepto premium).

Incluye servicio de camarero.







*“Donde tú eres lo importante”*

[www.elolivar.es](http://www.elolivar.es)