



*Hacienda  
Mityana*

*Menú 17 referencias*



**Hacienda Mityana** cuida hasta el más mínimo detalle, por eso nuestros menús están diseñados con cariño y dedicación, de acuerdo a las preferencias de los novios.

Para los que preferís estar en movimiento pero queréis acabar el banquete sentados, nuestro servicio os va a interesar **¡porque lo tiene todo!**

4 Estaciones de comida a elegir entre 11 diferentes (1 premium y 3 standar)  
Cóctel pasado (17 referencias) o (12 referencias) + primer plato  
Bebidas durante todo el servicio + Corner de Mojitos ó Cervezas  
Menú con sorbete, plato principal, postres y café  
Barra libre 4 horas  
Recena (3 entrepanes)

**Os lo detallamos a continuación...**

# Cóctel

## Fríos

Tabla de quesos variados con distintos panes, uvas y nueces

Taco de salmón marinado con muselina de chili, cítricos y sal negra

Gazpacho de fresa con parmesano y aceite de hierbabuena

Salmorejo cordobés

Vasito de burrata con crema de salmorejo y pesto

Bombón de foie con avellana garrapiñada y maracuyá

Panacota de Idiazabal con membrillo

Niguri frito de atún rojo y trufa

Carpaccio de lomo de ternera madurado con aceite de trufa y rúcula

## Calientes

Latita de risotto de Boletus y gambas

Saquito de marisco

Ferrero de morcilla e hilo de miel de caña

Croqueta de cigalas y piquillo

Croqueta de carrilleras al Oporto

Rollito de wakame y langostinos con salsa de ciruelas

Minihamburguesitas de solomillo

Mini bao de secreto ibérico, con hierbabuena y salsa coreana

Kao de langostino, huevo y cebollino con salsa de soja

Gyoza de pato y boletus

Daditos de carrillera con parmentier de patata

Chipirion de chalota confitado en verdejo

Pastela Marroquí de pollo y verduras



**\*ELEGIR 17 REFERENCIAS**

# Córners

Simultáneo al coctel, ofrecemos una selección de 4 córners de comida, a elegir uno de ellos Premium y tres Standard.

Además, se incluyen sin coste estos córners de bebida:

Córner de bienvenida: Limonada o Consomé

Córner de Mojitos y Daiquiri de fresa ó Córner de cerveza

## CÓRNER PREMIUM

### Estación de sushi

Selección de sushi variado

Pipetas de soja

### Pulpeiro

Pulpo a la gallega con cachelos

### Parrillada de marisco

Navajas a la parrilla

Gamba blanca

Gambón con sal gorda

### Vermú, encurtidos, barracastiza

Vermú Martínez La cuesta Reserva

Patatas fritas

Gildas- Aceituna gordal

Pincho de boquerón en vinagre con aceituna y cebolleta encurtida

Anchoas con sus tostaditas

Torreznos clásicos

### Córner Asiático

Edamame

Gyoza de cerdo ibérico

Kao de langostinos, huevo y cebollino

Cerdo sate picante

Xia long bao de cerdo

Mini rollito vegetal



# CÓRNER STANDARD

## Estación de Quesos

Cuidada selección de quesos nacionales  
acompañados de panes de especias,  
uvas y nueces

## Jamón

Pieza de jamón ibérico  
con cortador experimentado

## Córner de tortillas

Tortilla tradicional con cebolla

Tortilla trufada

Tortilla con queso de cabra y  
cebolla caramelizada

## Croquetería

Cremosa de jamón ibérico

Boletus

Gorgonzola y puerro ahumado,

Cigalas y piquillo

Carrilleras al Oporto

## Estación de cremas (a elegir 3)

Calabaza,

Boletus,

Carabineros

Melón

Gazpacho de fresa

Salmorejo cordobés

## Córner mejicano

Nachos con salsa guacamole,  
crema agria y pico de gallo

Cochinita pibil

Tacos de rabo de toro

Burritos de carne y pollo

Totopos de pulpo

## Córner de arroces

Arroz amarillo de rape, calamares  
y gambas

Fideuá de secreto ibérico y setas

# Almuerzo o Cena

## PRIMER PLATO A ELEGIR

### Ideas cremas

Crema de carabineros con toque Armagnac y su picadillo

Crema de Boletus con galleta de parmesano trufado

Salmorejo cremoso con polvo de iberico, huevo de codorniz y arbequina

Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva

### Ideas ensaladas

Ensalada de vieira confitada en Jengibre sobre tartar de gamba y brotes tiernos

Ensalada de pasta negra, salmón y deditos de queso, curado en aceite de estragón

Timbal de tartar de tomate raff y aguacate con langostinos de Vinaroz

Ensalada de micuit de foie y jamon de bellota con vinagreta de mango

Ensalada de rape y gamba con vinagreta de fruta de la pasion y balsamico

Ensalada de foie y poularda en escabeche con vinagreta de mostaza Dijon y polvo de pistachos

Tomate rosa relleno de burrata, lascas de cecina y trufa

Timbal de Bogavante sobre aguacate y mango con emulsion de citricos (5€ sobrecoste)

# SORBETE

(Recomendaciones)

de Mojito ó de limón con toque de Hendricks

## PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de Solomillo al carbón con guarnición de patata y surtido de salsas a elegir  
ó

Merluza en salsa verde con chipirones a la sartén

Se puede elegir cualquier principal del dossier 12 Referencias

## GUARNICIONES PLATO PRINCIPAL

Patata panadera tradicional

Crema de patata al tartufo

Graten de patata

## POSTRES

Tarta Nupcial o Surtido de postres para compartir

Café y licores

## BODEGA CÓCTEL Y BANQUETE

Vino tinto Crianza Rioja o Ribera del Duero D.O.

Vino blanco Rueda Verdejo

Cava Freixenet extra

## BARRA LIBRE 4 HORAS

**Ginebras:** Rives 1880, Seagram's, Beefeater y Puerto de Indias Rosa

**Ron:** Barceló y Brugal

**Whisky:** Red Label, JB y White Label

**Vodka:** Eristoff

Chupitos

## RECENA A MITAD DE LA BARRA LIBRE

Sándwich mixtos

Focaccias de roastbeef

Pulgitas de lomo con queso

# Servicios incluidos

Uso exclusivo de la finca

Recepción invitados con agua y limonada

Cóctel con 17 aperitivos y 4 córner (1 premium y 3 standard) ó 12 aperitivos, 4 córner (1 premium y 3 standard) y primer plato

Córner de Mojitos y Daiquiri de fresa ó Córner de cerveza

Bebida durante cóctel y almuerzo o cena

Menú: sorbete, plato principal, postres, café y licores

Degustación de menú para 6 comensales

Organización de protocolo, seating y minutas impresas (modelos estipulados)

Decoración floral de temporada en mesas y estaciones

Variedad de opciones para montaje de mesas

Barra libre 4 horas en discoteca completa y terraza Chill Out

Recena a mitad de la barra libre

Servicios audiovisuales; sonido en cóctel y cena así como DJ en la barra libre

Camerino y baño independiente uso exclusivo de la novia

Seguimiento y supervisión por responsable de Hacienda Mityana

Parking controlado / Cocina by ARTIGOT

ARTIGOT  
CATERING

# Precios

---

Si nos indicáis la fecha de vuestra boda y el número de personas que os acompañarán, os personalizaremos la **mejor propuesta** para vosotros.

Ofrecemos otros servicios como transporte colectivo, transporte de los novios, reportaje fotográfico, animación infantil y cualquier otra cosa que necesitéis.

# Contacto

---



Carretera M-607 Km 37.800  
Colmenar Viejo 28770 Madrid



605673737



infohaciendamityana@gmail.com



haciendamityana.com

SÍGUENOS EN





*Hacienda  
Mityana*

*¡Muchas felicidades!*

