

RESTAURANTE

Las Dunas

PLAYA DE MAZAGON

Menús Bodas 2.009

Congelamos los Precios y Mejoramos la Oferta !!

Información y Reservas:

Avda. de los Conquistadores nº 178 (Mazagón)

Tfnos: (959) 37 78 11 y 37 62 59

info@restaurantelasdunas.com

“Calidad por Tradición”

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Menú 1

-Copa de Bienvenida.

Selección de Canapés "Las Dunas"

-Minuta.

• Entradas al Centro cada 3 Personas:

-Pimentada de la Casa con Berenjenas Asadas
y Bacalao Confitado

-Gambas Blancas Cocidas (24 Ud) / Ración de 250 g)

-Revuelto de la Casa -Tipo Aragónés-

-Coquetas de la Casa

• Segundo Plato:

-Carrillera de Ibérico Asada
con reducción de Misterio y Frutos del Bosque

• Postres:

-A elegir de Nuestra Selección de Postres

-Bodega Seleccionada:

- Blanco Afrutado Selección 2009, D.O. Condado de Huelva

-Tinto Rioja Crianza Selección 2009

Precio Cubierto: 35,00 €

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Menú 2

-Copa de Bienvenida.

Selección de Canapés "Las Dunas"

-Minuta.

• Entradas al Centro cada 3 Personas:

-Jamón Ibérico de Bellota / Queso de Oveja Curado

-Cazuela de Gambas al Ajillo con Carrilera de Merluza

-Champiñones rellenos y gratinados a la Bolognesa

-Sorbete de Limón ó Mandarina

• Segundo Plato:

-Lomo de Ibérico en Salsa de Castañas

• Postres:

-A elegir de Nuestra Selección de Postres

-Bodega Seleccionada:

- Blanco Afeitado Selección 2009, D.O. Condado de Huelva

-Tinto Rioja Crianza Selección 2009

Precio Cubierto: 39,00 €

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Menú 3

-Copa de Bienvenida.

Selección de Canapés "Las Dunas"

-Minuta.

• Entradas al Centro cada 3 Personas:

-Cogollos de Tudela con Ahumados de la Casa

-Jamón Ibérico de Bellota / Caña de Lomo / Queso

-Langostinos Cocidos (300 gr)

-Taquitos de Corvina o Pez Espada salteados
con Cebolleta y Puerros en Oliva Virgen

• Segundo Plato:

Presa de Ibérico al Horno con Casar y Jamón

• Postres:

-A elegir de Nuestra Selección de Postres

-Bodega Seleccionada:

- Blanco Afrutado Selección 2009, D.O. Condado de Huelva

-Tinto Ribera del Duero Roble, Selección 2009

Precio Cubierto: 41,00 €

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Menú 4

-Copa de Bienvenida.

Selección de Canapés "Las Dunas"

-Minuta.

• Entradas al Centro cada 3 Personas:

-Mouse de Foie de la Casa con Confituras y Tostas

- Jamón ibérico de Bellota / Lomito de ibérico

-Gambas Blancas Cocidas (18 Ud) / Ración 250 gr)

-Taquitos de Rape frutos

• Segundo Plato:

-Lomo de Bacalao en salsa de Piñones

• Postres:

-A elegir de Nuestra Selección de Postres

-Bodega Seleccionada:

- Blanco D.O. Rueda Verdejo, Selección 2009,

-Tinto Ribera del Duero Roble, Selección 2009

Precio Cubierto: 46,50 €

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Menú 5

-Copa de Bienvenida.

Selección de Canapés "Las Dunas"

-Minuta.

• Entradas al Centro cada 3 Personas:

- Surtido de Ibéricos

(Jamón Bellota - Caña de Lomo - Queso Oveja)

- Berenjenas Rebozadas a la Miel

• Entradas Individuales:

- Surtido de Mariscos (300 gr.)

(Gambas Blancas - Cigalas - Langostinos)

- Pausa Fría de Melón con Jamón

• Segundo Plato:

- Solomillo de Ternera Gallega en salsa de Foie y Setas

• Postres:

- A elegir de Nuestra Selección de Postres

- Bodega Seleccionada:

- Blanco D.O. Albariño, Selección 2009

- Tinto Ribera del Duero Crianza o Rioja Reserva,
Selección 2009

Precio Cubierto: 52,50 €

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Listados de Canapés "Las Dunas"

Seleccionamos 8 Canapés, p.e. 2 Fríos y 6 Calientes

Canapés Fríos:

- Chupitos de Cremas Frías (Salmorejo, Ajoblanco, etc)
- Tostás de Bacalao o Salmón Ahumado
- Tostás de Boquerón en Vinagre
- Medias Noches de Cremas de Queso
- Tostás de Lomo de Orza

Canapés Calientes:

- Sticks de Berenjenas ó Berenjenas rebozadas con Gambas
- Tostá de Ibérico con Huevos de Codorniz
- Patatas a la Crema de Queso de Cabra
- Tiras de "Quesos Doñana" Rebozadas

- Pincho de Pulpo a la Gallega con Cachéelos
- Cucharilla de Setas con Huevo de Codorniz
- Langostinos Golden
- Mini Croquetas de Jamón o Bacalao

- Pincho de Atún en Escabeche
- Pincho de Bacalao a la Crema de Ajo o de Piñones

- Pinchos de Ibérico al Pedro Ximénez o al Cbrales

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com



Nuestras Especialidades en Postres

- Tartas individuales de Crema, de Turrón, de Chocolate, de Trufa, San Marcos acompañadas con helado.
- Tartas Nupciales (de Pisos)
- Semifreíos de la Casa, de Fresas, Limón, Turrón (+0,80 €)
- Pastel Brownie bañado al Chocolate Caliente con helado de Vanilla (+1,20 €)
- Creppes relleno de Crema Rusa y Frutas del Bosque (+1,20 €)

Otros detalles a tener en cuenta:

- Centros de Flores en Mesa incluidos (Centro extra consultar precios)
- Folleto con la descripción del Menú por invitado
- Impresión de las Listas de invitados
- Invitación Menú Degustación para 2 Personas

-Te ofrecemos una "Junior Suite" para Tu Noche de Boda en el Hotel Martín Alonso Pinzón, 3 Estrellas, situado a 200 m del Restaurante.
(Incluye Desayuno Bufette y Botella de Cava o Frutas Naturales a elegir).
-Precios muy exclusivos para los invitados que deseen alojamiento en el mismo Hotel (consultar).

Servicios Adicionales:

3 Horas Barra Libre: 9,00 € / invit
4 Horas de Barra Libre 11,00 € / invit
Café: 1,00 € / invitado

Orquesta y DJ's: Consultar referencias.

Contrato de Reserva:

Anticipo por importe de 600 €

Precios válidos para eventos a realizar durante el 2009.

"Calidad por Tradición"

Visite Nuestra Web: www.restaurantelasdunas.com

