Menú

Yeguada Iagloria®

Pura raza española. Estirpe Cartujana

Gastronomía

Los pilares de la cocina de Yeguada Lagloria se basan en la máxima calidad del producto, respeto por la temporalidad de las materias primas, orden y disciplina en el trabajo diario y una máxima autoexigéncia para lograr nuestra razón de ser: la satisfacción del cliente.

El **producto**, como columna vertebral de nuestra cocina, no entendemos una cocina rica, sin una materia prima excelente. Por ello, rastreamos el mercado en búsqueda de dicha excelencia, frutas y verduras "kilómetro cero" y a partir de ahí, importamos a nuestra cocina desde cualquier punto de nuestra geografía, aquel producto que consideremos insuperable en cuanto a calidad dentro de su naturaleza.

La **temporada**, considerándola fundamental le damos la máxima importancia, ya que entendemos que cada producto alcanza un estado óptimo en un momento determinado del año .

El orden y la disciplina en nuestro día a día, nos hace superarnos y avanzar para cometer los mínimos errores posibles, e intentar buscar su virtud en el caso que aparezcan.

Autoexigéncia, la cual ha de marcar nuestra línea de actuación, pues creemos firmemente en que los primeros que debemos estar satisfechos con lo que ofrecemos, somos nosotros, para, después de pormenorizar todo tipo de detalles y dificultades, ser capaces de satisfacer a nuestros clientes.

El equipo gastronómico de Yeguada lagloria está formado por jóvenes profesionales de nuestra zona, a la cabeza, el joven cocinero alicantino, Mario Piñol, subcampeón en las ediciones del 2009 y 2011 del concurso de jóvenes cocineros de la Comunidad Valenciana entre otros galardones. La suya se puede describir como una cocina honesta, clasificándola como actual, aunque respetando al máximo tanto los sabores de nuestra tierra como la tradición y el respeto por el entorno y el producto.

"Una Buena Cocina es el Fundamento de la Felicidad "
(Auguste Escoffier)

Servicios

- Disposicion de toda la finca en exclusiva (200 invitados adultos)
- Recibimiento por caballos y jinetes
- Caballerizas con mozo de cuadras y jinetes
- Azafatas y asistentes durante el evento
- Protocolo y organización integral
- Alojamiento para 16 personas la noche del evento
- Sábado incluido a partir de 250 comensales adultos
- Jamón ibérico con cortador
- Bufet de quesos (15 variedades)
- Bufet de postres
- Equipos de música y DJ
- Grupos de música en directo
- Decoración de zonas Chill Out
- Minutos y mesero
- Photocall con decoración
- Food truck de bocatas gourmet
- Barbacoa en vivo
- Barra libre 3 horas
- Barra cubana
  (elaboración mojitos, durante la barra libre)
- Barra premium extra
- Aparcamiento
- Servicio de seguridad
- Monitores para los niños
- Prueba de menu
- Recomendación de proveedores.
  - Mantelería colores según catálogo incluido
  - Sillería según catálogo incluido
- Prueba de menú de todos los platos
- Parking dentro de la finca
- Servicio de seguridad en la finca
- Baby sitter /monitor cada 10 niños, sin cargo
- Limpieza continuada
- Socorrista en la piscina
- Técnico electricista
- Grupo electrógeno de emergencia
- Técnico mantenimiento
- Carpa decorada incluida en los meses de noviembre a marzo

FINCA "YEGUADA LAGLORIA"

Menú adultos
69,50€* por persona.

Menú de niños de 2 a 10 años.
34,00€* incluido monitor,

Menú jóvenes adolescentes, 45,50€ *

SÁBADO a partir de 200 personas adultas
VIERNES a partir 100 comensales adultos

Disponemos de los mejores proveedores para decoración, música, iluminación, Photocall, mesas dulces, fuegos artificiales.....

Para cualquier aclaración o consulta:
Tel.: 00 34 600 726 526 / 965529460
info@yeguadalagloria.com
comercial@yeguadalagloria.com
www.facebook.com/eventosyeguadalagloria

(*) Importe de lo menús I.V.A. 10% no incluido

Oferta gastronómica bodas

Ejemplo de elaboración de menú para un mínimo de 200 personas adultas

MENÚ ADULTO

15 aperitivos de Coctel
1 Entrada
1 Pescado
1 Carne
1 Avant Postre
1 Postre
Bebidas, Vinos, cava y cafés

69,50€ IVA no incluido

MENÚ INFANTIL
(de 3 a 10 años)

Cóctel de boda
Pasta con atún y tomate
Pechuga de pollo empanada
con patatas fritas
Cono helado

Incluye monitores

34€ IVA no incluido

MENÚ JOVEN
(a partir de 12 años)

Cóctel de boda
Pasta con atún y tomate
Maxi burguer de ternera gallega
con patatas fritas
Postre de boda

45,50€ IVA no incluido

MENÚ VEGANO

Coctel Boda
Ensalada de rúcula, Tomates secos,
nueces y guacamole
Tomate con verduras y salmorejo
Nem de verduras y quinoa con crema
de calabacín al pesto
Sopa de frutas
Postre boda
infusiones

69,50€ IVA no incluido

Oferta gastronómica

PARA EMPEZAR COCTEL DE BIENVENIDA

1 Hora de duración /Caballerizas 40 minutos
a elegir (15 piezas):

- Queso crudo de oveja curado picos de Jerez
- Crujientes de sésamo y parmesano
- Sardina Ahumada, queso de cabra y bizcocho de especias
- Pincho de tomate seco y mozzarella al pesto genovese
- Hojaldre de verduras con anchoa y polvo de aceitunas
- negras
- Royal de foie , mango y nueces caramelizadas
- Chips de yuca en dipping de guacamole
- Gazpacho de tomate clásico
- Brandana de salmon marinado con wakame y huevas de trucha
- Yogur griego, albahaca y salmón
- Bikini de gorgonzola y jamón ibérico
- Crema de queso ahumaddo, dulce de tomate y panko frito
- Espeto de langostino en pan de romesco con su suquet de sepia
- Buñuelos de sobrasada ibérica
- Croquetitas de perdiz y boletus en costra de panko
- Fiocchi de morcilla y manzana golden con miel de azahar
- Ravioli crujiente de guiso de rabo de toro

OPCIÓN B coctel (40 min. de duración)

- Buffet de quesos del mundo con sus contrastes,
- Jamon con cortador D.O, Teruel, mesa de embutidos, con picos de Jerez, y pan con tomate

- Show cooking
  - Pincho de Txistorra de Arbizu
  - Brocheta de Magret de pato y pera
  - Tosta de sobrasada con huevo de codorniz
  - Pincho de vegetales con salsa romesco

Oferta gastronómica

EN MESA

PRIMER PLATO

- Ensalada de paleta iberica, nueces, queso feta y vinagreta de tomate.
- Langostinos en cebiche, rúcula y cremoso de aguacate.
- Ensalada de sardina ahumada, parmesano y tomates secos con aliño de jerez.
- Coca de verduras escalibadas, ventresca de atún y mollitas de turrón de Jijona.
- Timbal de pulpo y patata con all i oli de pimenton de la vera.
- Gamba, Quisquilla y cigala (extra según mercado)

PESCADOS
SEGUNDO PLATO

- Merluza en papillote crujiente con aceitunas negras
- Mero en costra de soja y miel con verduritas templadas
- Coca de dorada con ratatouille de setas
- Bacalao confitado al romero, parmentier de pimientos y emulsion de ajo negro
- Rodaballo con romesco y cebolla tierna (4 € por persona)
- Bogavante (extra según mercado)

CARNES
TERCER PLATO

- Secreto de cerdo ibérico con pastel de manzana y patata
- Carrillada ibérica con parmentier de boniato y crujiente de hierbas
- Timbal de cordero confitado, humus y crumble *tandoori*
- Carrillera de ternera al cacao, piña, royal de cebolla y jugo acaramelado
- Presa de ibérico de bellota, royal de foie y turrón
- Solomillo de buey con tatín de patata y jugo de carne (7€ por persona)

AVANT POSTRE

- Helado de limón del limonero con *streuzzel*
- Sorbete de agua de Valencia
- Mojito helado

POSTRES

- Bizcocho de zanahoria y naranja, galleta dorada y espuma de chocolate blanco
- Cheese cake Yeguadalagloria
- Crujiente de manzana y azafrán con infusión de arroz con leche
- Bizcocho caliente de turrón de Jijona
- Chocolatossimo
- Capuchino de almendras con crema de cacao
- Cafés, Cava.

VINOS - Selección sumiller

Barra libre 3 horas
(comienzo 15 minutos después del café)
16,95 € / pax I.V.A. no incluido

Yeguada Iagloria®
Pura raza española. Estirpe Cartujana

Yeguada Iagloria®

Pura raza española. Estirpe Cartujana

www.yeguadalagloria.com