



Chapoo  
Eventos y Restauración

MENÚS DE BODA 2022 / 2023

La calidad de nuestra gastronomía,  
en el día más importante de vuestra vida



# Gracias

POR LA CONFIANZA DEPOSITADA EN CHAPOO EVENTOS Y RESTAURACIÓN.

¿Te imaginas una boda, donde la calidad de la gastronomía y el servicio, sean los mismo que en un restaurante de alta reputación? Pues sí, con nosotros es posible.

Nacemos hace 25 años, con el firme propósito de hacer disfrutar al comensal, disfrutando nosotros con ello. Desde la humildad, el cariño, y la devoción, continuamos recorriendo este maravilloso camino para entregarnos como el primer día. Nuestra reputación gastronómica, es trasladada ahora a los días más señalados de nuestros clientes, con un denominador común: el éxito.

Prima la dedicación y el respeto por la materia prima en nuestras cocinas, y las ganas de generar esa felicidad cuando comemos, ciñéndonos a nuestra principal premisa: la calidad de la materia prima. Es por ello que nuestra cocina está tan bien valorada. Por ello, y por el enorme equipo humano que conforma este lugar.

El servicio tiene como meta diaria, la excelencia. Trabajamos ofreciendo nuestra mejor versión, porque comprendemos y compartimos, el valor de un sueño.

Nuestras bodas están llenas de detalles y de personalización., de cercanía, y de profesionales especializados, que os guiarán en este día, y compartirán cada ilusión con vosotros. Os acompañamos desde el principio, y hasta el final, y como empresa familiar que somos, cuidamos de cada sonrisa, hasta la despedida.

*La cocina es, alquimia de amor*

Guy de Maupassant



# Cóctel de Bienvenida

## 12 APERITIVOS A ELEGIR

Tabla de quesos D.O. Asturias y Castilla La Mancha

Tabla de jamón ibérico salmantino

Salmón ahumado sobre mousse de aguacates

Mini croquetas de jamón o boletus edulis o langostinos

Cazuelita de pisto y su huevo de codorniz

Cazuelita de pulpo con crema de patata revolcona

Sticks de morcilla burgalesa y queso con crema de pimientos

Chips de banana, guacamole, y gambas

Verduritas con su salsa de yogurt y eneldo

Bombón de foie con mermelada de naranja amarga y pistacho

Bombón de foie con puré de manzana Reineta

Tapita de jamón de pato y confitura de tomates Cherry

Crujiente de solomillo ibérico

Lollipop de parmesano

Mini rollitos vietnamitas

Vol-au-vent de crema de boletus y queso fresco

Samosas de pollo con curry

Chupachups de codorniz de monte bajo

Mini fajitas de pollo al sweet chilli

## 2 VASITOS A ELEGIR

Gaspacho de sandía y fresas

Gaspacho andaluz tradicional

Salmorejo cordobés

Salmorejo de remolacha

Crema de foie y mango

Crema de patata ahumada

DURACIÓN: 1 HORA Y MEDIA APROX, POSIBILIDAD DE EXTERIORES

# Córners gastronómicos y showcoopings

## 1 CORNERS GASTRONÓMICO A ELEGIR

Arroces (tres tipos)

Ensaladas variadas

Corner de cervezas

Coctelería (daiquiris, mojitos y caipirinhas)

Panes de obrador con AOVE y Maldom (para los amantes del buen pan)

Ibéricos y Quesos (chacinas y quesos variados con frutas y frutos secos)

## CORNERS EXTRA CON SUPLEMENTO

Pulpeiro (precio según mercado)

Japonés (shushi lovers) - 10€ por persona

Ostras y Champagne (precio según mercado y marcas)

¡Viva Méjico! (fajitas, burritos, totopos) - 6€ por persona

American Dreams (tu carrito americano) - 6€ por persona

El Castizo (gildas, patatitas bravas, vermú) - 6€ por persona

Brasería de marisco (nuestros mariscos a la brasa) - 10€ por persona

Smothies en directo (nuestros zumos de frutas de huerta) - 6€ por persona

Brasería de carnes (nuestras mejores carnes, en formato córner) - 10€ por persona

Jamón Ibérico de Bellota 100% (incluye el servicio de cortador durante el cóctel) - 800€

Jamón de Cebo Campo Ibérico 50% (incluye servicio de cortador durante el cóctel) - 500€

CÓRNERS DURANTE EL CÓCTEL, DECORACIÓN INCLUIDA

# Menús de Banquetes

## ENTRANTES – PRIMER PLATO (1 A ELEGIR)

Crema de cigalas al Estilo Tradicional

Salmorejo de fresas con albahaca fresca y AOVE

Ceviche de Corvina y mango, con su leche de tigre

Crema de castañas, con estofado de setas y velo de jamón ibérico

Ensalada de Bogavante con tartar de aguacate, y vinagreta de caramelo

Tarrina de foie con trufa, mermelada de higos, y teja de pan de chocolate y naranja

Ensalada de jamón de pato, con compota de manzana y vinagreta de pimiento asado

Carpaccio de aguacate y arenque ahumado, con toque de lima y aroma de trufa negra

# Menús de Banquetes

## PLATO PRINCIPAL (1 A ELEGIR)

Taco de pez mantequilla, con salsa de ponzu y mahonesa suave de wasabi

Lubina salvaje sobre cama de espinaca y gulas, con bilbaína de ajo negro

Salmón braseado con salsa de soja, jengibre y lima, con su guarnición

Bacalao a la brasa con pasta negra al toque de frutti di mare

Merluza de pincho al horno, con salsa de erizos y almejas

Lenguado relleno de gambas, y crujiente de remolacha

Carrillera ibérica en su jugo, sobre pastel de batata

Rabo de toro con chips de yuca y puré de boniato

Preso ibérica con reducción de vino D.O. Oporto

Solomillo de Ternera con parmentier de patata en pastel

Lomo Alto de maduración superior braseado, y patata baby asada con manteca y romero



# Postres de Nuestro Obrador

## POSTRES (1 A ELEGIR)

Carrot Cake

Coulant de chocolate

Nuestra imbatible tarta de queso

Tartaleta de frutas naturales

Tatín de manzana "a nuestra manera"

Tarta árabe (no puede faltar...)

# La Bodega

## VINOS BLANCOS (A ELEGIR 1)

Gilda D.O Rueda

Vega Vella Orgánico D.O.C. Rioja

## VINOS TINTOS (A ELEGIR 1)

Cornelio Selección D.O.C. Rioja

Finca Resalso de Emilio Moro D.O. Ribera del Duero

Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero

## ESPUMOSOS (A ELEGIR 1)

Champagne francés Henri De Verlaine

Cava catalán Agusti Torrelló

# Menú Infantil

IVA INCLUIDO

## MENÚ PLATO ÚNICO

Croquetitas  
Patatas fritas  
Fingers de pollo  
Mini pizzas ó miniburguers

## MENÚ COMPLETO

### ENTRANTE

Penne Rigatte Bolognesa  
Entremeses de ibéricos con croquetitas  
Fingers de pollo con croquetitas

1 PLATO A ELEGIR

### PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de la casa  
Solomillitos  
Chuletitas de lechal

1 PLATO A ELEGIR

TODOS LOS NIÑOS TOMARÁN EL MISMO MENÚ, RESPETANDO INTOLERANCIAS O CUALQUIER TIPO DE ALERGIA, Y ADAPTANDO LOS PLATOS.

# Tarifas y Temporadas

TEMPORADA BAJA SÁBADOS - PRECIO MENÚ 130€ IVA INCLUIDO

Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre

TEMPORADA MEDIA SÁBADOS - PRECIO MENÚ 140€ IVA INCLUIDO

Abril, Mayo, Julio, Agosto y Octubre

TEMPORADA ALTA SÁBADOS - PRECIO MENÚ 150€ IVA INCLUIDO

Junio y Septiembre

TEMPORADA BAJA VIERNES - PRECIO MENÚ 115€ IVA INCLUIDO

Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre

TEMPORADA MEDIA VIERNES- PRECIO MENÚ 125€ IVA INCLUIDO

Abril, Mayo, Julio, Agosto y Octubre

TEMPORADA ALTA VIERNES - PRECIO MENÚ 130€ IVA INCLUIDO

Junio, Septiembre

PRECIOS DOMINGO - PRECIO MENÚ 115€ IVA INCLUIDO

Todo el Año

MENÚ INFANTIL Plato único 35€ Menú completo 45€

## LOS MENÚS INCLUYEN:

Exclusividad de finca

Recepción, Cóctel de bienvenida, Córner gastronómico, Menú y Barra libre de 3 horas, recena.

Sorbetes en formato esferificación entre pases

Minutas personalizadas

Centros florales naturales

Degustación para 6 pax (otras opciones a consultar)

Asesoramiento profesional

Montajes estándar (otras opciones Premium a consultar)

Personal de sala, cocina, asesoría, limpieza, aparcacoches, guardarropía.

## CONTRATACIONES EXTRA

DJ y audiovisuales durante todo el evento 900€ SON TOP FIESTAS 691 54 56 56

Montaje de ceremonia civil (alfombra, mobiliario, centro floral natural) 600€

Ampliación de barra libre 11€ por persona, con un mínimo de 40.

## PROVEEDORES RECOMENDADOS

Nuestra finca no tiene exclusividad con ningún proveedor, podéis contratar

a vuestros proveedores sin ningún tipo de penalización por nuestra parte,

Solamente recomendamos a nuestra empresa de DJ

puesto que se conocen nuestros espacios y siempre dan un servicio inmejorable

Consulta a nuestro departamento de eventos, sobre las opciones que

podemos ofrecerles de nuestro listado de proveedores recomendados,

y las que podemos crear a su gusto. #happymakers





# Condiciones de bloqueo

¡NO TE QUEDES SIN TU FECHA!

Para realizar un bloqueo en firme, es necesario abonar 2.000€ en forma de señal.

Una vez recibida la señal, se bloqueará el día, imposibilitando su venta a otros clientes.

La señal se descontará de la factura final .

TODOS LOS PRECIOS CONTIENEN EL IVA INCLUIDO.

¡Vive la boda que te mereces!

\*Se podría dar el caso de alguna modificación anual y/o puntual, siempre por causa de fuerza mayor, y ajeno a la finca, o por mejoras futuras.



No olvides pedir cita previa, para atenderte como mereces.

Nos puedes encontrar en:

665515660 | [eventos@restaurantechapoo.com](mailto:eventos@restaurantechapoo.com)

645778758 | [bodas@restaurantechapoo.com](mailto:bodas@restaurantechapoo.com)

*¡Te Esperamos!*