

Cásate con nosotros





Cada boda es única y por eso nos esmeramos al máximo en personalizarla detalle a detalle, desde la gastronomía a las posibilidades decorativas de nuestros salones y nuestro restaurante. Por este motivo en El Nuevo Molino no ofrecemos menús cerrados sino que os enumeramos las diferentes posibilidades que podréis encontraros en nuestra mesa y en vuestra boda.

En este dossier encontraréis una selección de aperitivos y platos principales que podrían configurar vuestro menú nupcial, el cual finalmente diseñaremos juntos. Los aperitivos y platos serán estudiados según la temporada del enlace, puesto que la excelencia de la materia prima es uno de los pilares de nuestra gastronomía, avalada por una estrella de la prestigiosa Guía Michelin.

Además, encontraréis varios ejemplos de menú con precio para que os hagáis una

idea más clara de nuestras tarifas, que parten desde los 89 euros por comensal. Todos nuestros menús incluyen un aperitivo de recepción de dos horas, los centros florales en las mesas, minutas personalizadas, la bodega, cafés y licores y el servicio de disc jockey, así como la iluminación. Además, todos los comensales podrán repetir los platos del menú y os regalamos la tarta para el corte.

Queremos que probéis nuestra cocina antes del enlace por lo que os ofrecemos una degustación para seis personas de los platos elegidos. Por otro lado, el día de vuestra boda habrá, al menos, un camarero por cada diez invitados.

Estamos a vuestra disposición para todas las aclaraciones, dudas o modificaciones que deseéis realizar sobre estos menús o sobre nuestros servicios y os agradecemos vuestra confianza.



Todos nuestros menús incluyen

Degustación del menú

Aperitivo de recepción

Centros de flores para las mesas

Minutas personalizadas del menú elegido

Un camarero por cada 10 invitados

Todo el menú elegido se sirve emplatado y decorado por cocina

Repetición de todos los platos

Tarta para el corte

Bodega. Cafés y licores

Servicio de DJ con iluminación dos horas *

Dos horas de barra libre extras desde el comienzo del baile*

Exclusividad, El Nuevo Molino solo estará a vuestro servicio**

* Para bodas de más de 80 invitados

** Para bodas de más de 100 invitados

Aperitivo de Bienvenida

FRÍOS

Filipinos de foie gras

Crema de queso con anchoas y tomate picante

Chupito de gazpacho

Cucurucho de brandada de bacalao

Mejillones en escabeche de cítricos

Taco de salmón marinado con vinagreta de tomate

Tosta de tartar de vaca Tudanca

CALIENTES

Crema de hongos

Langostino en tmpura

Crujiente de rabo y mayonesa de chipotle

Croquetas caseras

Rabas de calamar sobre espuma de ali oli
de su tinta





EN DIRECTO **

Mesa de vermouth

Mesa de quesos

EXTRAS DEL APERITIVO

Cortador de jamón ibérico bellota

Mesa de sobador de anchoas del
Cantábrico (por comensal)

Mesa de sushi (por comensal)

Mesa de ostras (por comensal)

** Los precios de estos servicios se cotizarán con los novios en función de sus preferencias y del número de invitados del enlace.

Menú 1 : invierno de Noviembre a Abril

ENTRANTE

Ravioli de duxelle de hongos, trigueros
y sopa de foie gras

PESCADO

Pescado según mercado
(Rape, merluza, lubina, machote, etc)

CARNE

Carrillera de cerdo ibérico, pil pil de coliflor
y verduras de temporada

POSTRE

Torrija de pan caramelizada con crema inglesa

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja "Añares Cr"
Cava Bodegas Sumarroca





Menú nº1

ENTRANTE

Sopa de tomate raff con mozzarella
y tartar de salmón marinado

PESCADO

Lomo de merluza en su jugo
y cebolla roja encurtida

CARNE

Taco de lechazo, crema de zanahoria
al cardamomo y berros

POSTRE

Panna cotta de chocolate blanco
con sopa de fresas

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja "Añares Cr"
Cava Bodegas Sumarroca



Menú nº2

ENTRANTE

Pastel de esturión ahumado con foie gras,
manzana caramelizada, cebolla confitada y yogur

PESCADO

Pescado según mercado
(Rape, merluza, lubina, machote, etc)

CARNE

Solomillo de vaca asado al romero
con jugo de Oporto, patata, queso y beicon

1º POSTRE

Bizcocho de zanahoria a la oliva,
crema de queso y reducción

2º POSTRE

Helado de limón con aceite de arbequina

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Penedes "Alda Pinot Noir"
Cava Bodegas Sumarroca
Cafés e infusiones
Orujos y licores

Menú nº3

1º ENTRANTE

Terrina de foie gras con aceite de miel,
resina de maracuyá y tierra de avellana

2º ENTRANTE

Ensalada de bogavante, vinagreta de pulpo
y almendra tostada

PESCADO

Pescado según mercado
(Rape, merluza, lubina, machote, etc)

CARNE

Paletilla de cordero lechal asada
en dos cocciones a baja temperatura

1º POSTRE

Milhojas de chocolate

2º POSTRE

Helado de crujientes con pasas al Pedro Ximénez

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja "Añares Cr"
Cava Bodegas Sumarroca





Menú nº 4

ENTRANTE

Ensalada de bacalao,
setas y pimientos en costra de patata con su pil pil

PESCADO

Pescado según mercado
(Rape, merluza, lubina, machote, etc)

CARNE

Presa ibérica asada con resina de mango

POSTRE

Nuestro Magnum

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja "Añares Cr"
Cava Bodegas Sumarroca

Menú nº5

1º ENTRANTE

Trucha en salazón con crema de queso y cítricos

2º ENTRANTE

Vieira emparrillada sobre crema de apionabo

PESCADO

Pescado según mercado
(Rape, merluza, lubina, machote, etc)

CARNE

Cochinillo confitado y tostado con resina de mango

1º POSTRE

Nuestro Magnum

2º POSTRE

Helado de queso con frutos rojos

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Ca Rioja "Añares Cr"
Cava Bodegas Sumarroca





Menú nº 6

ENTRANTE

Ensalada de aguacate, algas y langotinos

PESCADO

Pescado según mercado
(Rape, merluza, lubina, machote, etc)

CARNE

Rabo de vaca tudanca estofado al vino tinto
con verduritas

POSTRE

Tarta Sacher

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda "Monopole Siglo XXI"
Vino Tinto D.O. Ca. Rioja "Añares Cr"
Cava Bodegas Sumarroca

Menú Infantil

ENTRANTE A ELEGIR

Surtido de ibéricos

Surtido de fritos

Pasta bolognesa

PRINCIPAL A ELEGIR

Merluza rebozada

Pechugas de pollo

Solomillo de ternera con patatas

POSTRES

Tarta de dos chocolates
y helado de vainilla

BODEGA

Agua mineral y refrescos



RESTAURANTE



Barrio del Monseñor, 18,
39478, Puente Arce
Cantabria

Tel.: 942 57 50 55
elnuevomolino.es
elnuevomolino@elnuevomolino.es