el nuevo molino

MENÚS DE BODAS

¡Enhorabuena, y... gracias!

Gracias por querer celebrar con nosotros uno de los días más importantes de vuestras vidas.

Intentaremos hacer de vuestra boda, el mejor de los comienzos de esta nueva aventura que emprendéis juntos.

Queremos acompañaros, ayudaros y asesoraros en todo lo que podamos, y para ello trataremos de mimar y cuidar cada pequeño detalle, para que así todo sea cómo vosotros habéis soñado.

En estas páginas encontraréis propuestas e ideas generales. Sin embargo, somos partidarios de personalizar nuestros servicios y menús, por eso, primero escucharemos vuestras necesidades y gustos y después crearemos conjuntamente el menú de vuestra boda.

Nuestro objetivo es ser tan flexibles como vuestras demandas y peticiones requieran y, sobre todo, estar siempre ahí, para que todo sea sencillo para vosotros.

Nuestro objetivo es celebrar juntos, un día único, a la altura de vuestras expectativas.

Os ayudamos a que todo sea fácil. Empezamos.

el nuevo molino

Toni Gonzal

¿QUIÉNES SOMOS?

Toni González al frente de los fogones y Elvira Abascal, en la dirección de sala, han sabido hacer de El Nuevo Molino uno de los grandes restaurantes de bodas del país.

A escasos minutos de Santander, en una casona con amplio jardín para disfrutar durante todo el día y la noche, El Nuevo Molino prolonga su cocina con estrella Michelin —la selección del mejor producto fresco, la atención a cada detalle y una bodega plagada de referencias con las que siempre acertar— a las bodas más selectas.

Con un espacio y salón de bodas totalmente reformando en este mismo invierno, sus nuevos espacios están pensados para el disfrute de las nuevas generaciones y son el lugar ideal para conjugar lo bonito con lo sabroso. Con la diversión de sus propuestas más informales durante el aperitivo y la sorpresa de los comensales al encontrarse en la mesa clásicos como los rapes del Cantábrico, los lechazos de Castilla o los carnes de raza Tudanca, de una calidad que sólo un restaurante de excelencia, como El Nuevo Molino, puede procurar.

Cocinado todo en el momento, con más de un camarero por cada diez comensales, bajo la batuta de Elvira Abascal —Premio Mejor Jefa de Sala de Cantabria— garantizando así la máxima comodidad de los invitados, el chef, Toni González, —Premio Mejor Chef de Cantabria— auna vanguardia, técnica y tradición, para conseguir las bodas más elegantes, divertidas y donde cada producto, de máxima calidad, “sabe a lo que es”.

RESTAURANTE

el nuevo molino

NUESTRA GASTRONOMÍA

EL APERITIVO.
ENCUENTRO Y DIVERSIÓN

El momento del aperitivo es uno de los más importantes en una boda. Es el momento en el que tus invitados toman contacto con el espacio donde van a disfrutar de las próximas horas. Donde se encontrarán con sus amigos y conocidos. Nuestros jardines, la creación de corners gastronómicos en sus espacios, así como el número de aperitivos y su selección, son los puntos que debemos tener en cuenta a la hora de diseñar este primer momento en El Nuevo Molino.

Ten en cuenta que los Corners, donde cada comensal puede acercarse cuando desee, permiten que cada uno elija cuando disfrutar de la comida al tiempo que generan movilidad y propician la interacción entre quienes van a disfrutar juntos durante horas en vuestra boda.

Los aperitivos, que saldrán desde distintos puntos para así conseguir que todos tus invitados disfruten por igual de los mismos, deberán ser también seleccionados a vuestro gusto y, pensando en las distintas edades y preferencias de vuestros invitados, combinando propuestas frías y calientes, para acertar con todos. Para ello aquí os dejamos algunos ejemplos de corners gastronómicos y las creaciones del chef Toni González, en formato de aperitivo para esta nueva temporada.

APERITIVOS

FRÍOS

- Brocheta de Pulpo
- Crema de Queso con Anchoas y Tomate un poco Picante
- Chupito de Gazpacho
- Paté cocinado en casa de Ave con Gelatina de Vermouth
- Taco de Salmón Marinado en el Molino con Vinagreta de Tomate
- Tosta de Steak Tartar de Vaca de Tudanca y Anchoa
- Mejillón con Gazpacho de Jalapeños

CALIENTES

- Cucurucho de Gamba Cristal
- Buñuelo de Gallina
- Crema de Hongos
- Langostino en Tempura
- Crujiente de Rabo y Mahonesa de Chipotle
- Croquetas Caseras de Jamón de Bellota
- Rabas de Calamar sobre Espuma de Alioli en su Tinta

CORNERS GASTRONÓMICOS

- Mesa de Quesos de Cantabria
- Mesa de Vermouths
- Mesa de Coctelería
- Sobadoras de anchoas de Cantabria
- Cortador de Jamón de Bellota
- Corner Steak Tartar en directo
- Corner gastronómico de Sushi
- Abridores de Ostras

Elige 10 Aperitivos —entre fríos y calientes—
Te incluímos dos corners gastronómicos
- Mesa de Quesos de Cantabria
- Mesa de Vermouths

Precio por Comensal: 25,00 € (IVA no incluido)
Consulta para cada corner el precio, según número de comensales

el nuevo molino

ENTRANTES: DE TEMPORADA

La mayoría de las bodas tienen lugar en los meses de verano y aunque quizás estéis planificando vuestro enlace cuando aún hace frío, a la hora de elegir un entrante, tener siempre en cuenta las ensaladas: desde la de Bacalao y Pilpil a la de Bogavante con su Coral, pasando por la de Algas, tienes opciones para todos los gustos. Pensar siempre en vosotros y en vuestros invitados. Tanto los aperitivos como los entrantes pueden ser un buen momento para sorprender. También tenemos a tu disposición una selección de Marisco Fresco, porque lo más importante es siempre tener la garantía del mejor producto.

ENTRANTES

• Ensalada de Jamón Ibérico y Foie Gras con Vinagreta de Frutos Secos	28,00 €
• Ensalada de Bacalao, Setas y Pimientos, Patata con su Pil Pil	24,00 €
• Ensalada de Algas, Aguacate y Langostinos	25,00 €
• Ensalada de Bogavante, Salsa de Mantequilla, Crema de su Coral y Vinagreta de Tomate	39,00 €
• Pastel de Esturión Ahumado con Foie Gras, Manzana Caramelizada, Cebolla Confitada y Yogur	28,00 €
• Canelón de Pasta Fresca Relleno de Langostinos y Verdura de Temporada	24,00 €
• Ravioli de Changurro con Crema de Nécoras	27,00 €
• Bol de Manzana Salteada y Foie Gras con Aceite de Miel y Frutos Secos	25,00 €

Precio por Comensal (IVA no incluido)

el nuevo molino

PESCADOS: DEL CANTÁBRICO

No podemos garantizar el pescado que serviremos en tu boda hasta los días antes de la misma porque sólo servimos pescado fresco. Los pescados que se servirán en tu enlace son siempre frescos, del Cantábrico y adquiridos en la lonja en las horas previas a la celebración. La Merluza, el Rape y la Lubina, son los pescados con mayor disponibilidad pero la mala mar o la lejanía de los bancos de peces pueden obligarnos a optar unas u otras opciones. No os preocupéis, siempre estaremos pendientes de la mar, de la lonja y en contacto con vosotros para que el pescado sea uno de esos platos recordados en vuestro enlace. Por supuesto, lo cocinamos en el momento para todos.

PESCADOS

• Lomo de Merluza con su Jugo Yodado y Cebolla de Perla Encurtida	30,00 €
• Lomo de Rape, Escabeche de Zanahoria y Codium	34,00 €
• Lubina a la Pimienta Verde	37,00 €
• Pescado de Temporada (según mercado)	37,00 €

Precio por Comensal (IVA no incluido)

el nuevo molino

MARISCOS: VESTIR UNA BODA

Si dos productos visten una boda son el jamón de bellota y el marisco. Gustan a prácticamente todo el mundo y dan empaque a una celebración. Desde un Bogavante a la plancha, a las ostras bien en Corner Gastronómico o bien servidas en mesa, pasando por la Gamba Roja de Denia o el Langostino de Isla Cristina, ponemos a vuestra disposición los mejores mariscos frescos. Si queréis que formen parte de la gastronomía de vuestra boda os asesoraremos y los valoraremos económicamente según las fechas y el mercado.

MARISCOS

- Bogavante del Cantábrico
- Centollo del Cantábrico
- Langosta del Cantábrico
- Cigalas de tronco del Cantábrico
- Ostras
- Percebes
- Gamba Roja de Denia
- Gamba Blanca Gigante de Huelva
- Langostino de Isla Cristina

el nuevo molino

CAMBIO DE SABOR

A ELEGIR

- Limón al Romero
- Mandarina
- Hierbabuena y Ron

CARNES

Los menús de boda son amplios y elegir bien, entre tantas opciones y momentos, puede parecer difícil. Para que sea más sencillo, además de asesoraros en todo el proceso, os proponemos los grandes clásicos y apuestas bien medidas, para que nada falle y, sea cual sea vuestra elección, vuestros invitados disfruten. Carnes de Ternera de Tudanca, Paletillas de Lechazo de Castilla IGP y carnes de Ibérico, son siempre una garantía.

CARNES

• Ternera de raza Tudanca Guisada en su Jugo	32,00 €
• Paletilla de Cordero Lechal en Dos Cocciones	34,00 €
• Solomillo de Vaca Asado al Romero con Jugo de Oporto, Patata, Queso y Tocineta	32,00 €
• Presa de Cerdo Ibérico Asada con Resina de Mango	32,00 €
• Lasaña Crujiente de Tudanca con Bechamel de Cardamomo	32,00 €

Precio por Comensal (IVA no incluido)

el nuevo molino

POSTRES

Además de la tarta nupcial, sobre la que os asesoramos, un menú de boda debe contar con un buen postre. Desde los más clásicos hasta los más modernos, el postre debe ser excepcional, porque llega cuando el comensal ya no tiene hambre. Por eso hemos puesto especial énfasis en diseñar una propuesta dulce de máxima calidad y para todos los gustos.

POSTRES ELABORADOS

• Tarta de Bizcocho de Zanahoria con Crema de Queso	14,00 €
• Torrija de Pan Caramelizado y Tosta	14,00 €
• Panna Cotta, Chocolate Blanco y Yogur con Sopa de Fresas	14,00 €
• Helado de Queso sobre Coulis de Frambuesa con Sopa de Fresas	14,00 €
• Tarta de Nutella	14,00 €
• Tarta de Turrón	
• Tarta de Hojaldre de Santos	14,00 €

Precio por Comensal (IVA no incluido)

el nuevo molino

EJEMPLO DE MENÚ

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Brocheta de Pulpo
- Crema de Queso con Anchoas y Tomate Picante
- Chupito de Gazpacho
- Paté de Ave con Gelatina de Vermouth
- Mejillón con Gazpacho de Jalapeños
- Cucurucho de Gamba Cristal
- Buñuelo de Gallina
- Crema de Hongos
- Langostino en Tempura
- Cujiente de Rabo y Mahonesa de Chipotle

ENTRANTE

Ensalada de Bacalao, Setas y Pimientos en Costra de Patata con su Pil pil

CORNERS GASTRONÓMICOS

- Mesa de Quesos de Cantabria
- Mesa de Vermouths

PESCADO

Lomo de Merluza con su Jugo Yodado y Cebolla Perla Encurtida

CAMBIO DE SABOR

Limón al Romero

CARNE

Ternera Guisada en su Jugo

POSTRE

Tarta de bizcocho de Zanahoria con Crema de Queso

Precio por Comensal: 124,00 € (IVA no incluido)

el nuevo molino

NOTAS

Para lo que necesites, aquí estamos
Barrio Monseñor, 18 · Puente Arce · Cantabria
942 57 50 55 · elnuevomolino@elnuevomolino.es

APERITIVOS DE BIENVENIDA

ENTRANTE

CORNERS GASTRONÓMICOS

PESCADO

CAMBIO DE SABOR

CARNE

POSTRE

el nuevo molino

MENÚS DE BODAS