

SÓLO
necesitas

JOYAS

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN DEL HOTEL	3
MENÚ DE BODA	6
MENÚ INFANTIL	10
COCTELES	11
OPCIONES DE COCTELES	16
ESTACIONES AZUCARADAS	17
BODEGA CÓCTEL DE RECEPCIÓN	18
BODEGA SELECCIÓN DE BEBIDAS	19
BODEGA DIGESTIVOS Y BRINDIS	20
BODEGA BARRA LIBRE	21
Nuestras Sugerencias Musicales.....	28
Precios especiales para los invitados:.....	30

DESCRIPCIÓN DEL HOTEL

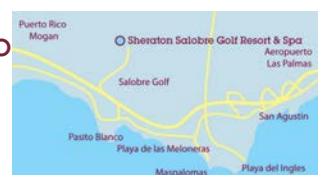
Localizado en el Sur de la isla de Gran Canaria, entre el impresionante escenario del Salobre Golf Resort, el Sheraton Salobre Golf Resort & Spa adapta su exclusivo diseño arquitectónico con el entorno natural que le rodea. Con las mejores vistas al Atlántico y al campo de golf, Salobre Golf, de 36 hoyos, nuestro hotel ofrece el escenario perfecto para disfrutar del clima cálido que la isla ofrece durante todo el año. Arquitectura y servicios nunca imaginados, rodeados de lujo y exquisito diseño. Un nuevo mundo de bienestar en un relajante oasis a descubrir.

ALOE SPA

Nuestro Aloe Spa cuenta con una piscina exterior climatizada con hidromasaje y asientos de burbujas, jacuzzi interior, diferentes saunas (finlandés, bio y baño de vapor) masajes, 9 salas de tratamientos, área de relajación, tratamientos de belleza, productos de belleza Skeyndor y peluquería (bajo petición). El precio del circuito por persona es de 15 € (no incluye tratamientos, masajes y peluquería) Acceso a partir de los 16 años.

INSTALACIONES DE OCIO

- 7 piscinas exteriores (climatizadas en invierno).
- 2 ríos artificiales.
- Casa de Playa al lado de las Dunas de Maspalomas con vestuarios, taquillas, una piscina, hamacas y un bar. Servicio gratuito de traslado a la casa de playa diario. Sírvese preguntar en recepción por los horarios.
- Acceso gratuito al Internet en el lobby del hotel
- Gimnasio 24 horas al día (uso gratuito).
- Campo de golf de 36 hoyos dentro del Resort. Además: academia de golf, área de práctica, alquiler de clubs y un pro shop. Descuentos disponibles en green fees en todos los campos de Gran Canaria.
- Kid's club (3-12 años, con supervisión disponible).
- Zona de juegos. Piscina de niños (climatizada en invierno).
- Teenz club (sin supervisión) para jóvenes entre 13 y 18 años con fútbolín, air hockey y otras atracciones.
- Parking privado (carga adicional).





Comience o termine su día en un entorno familiar y tranquilo. Disfrute de nuestro lujoso buffet de desayuno y cena en el restaurante "Gofio" donde le ofrecemos una gran variedad de platos nacionales e internacionales junto con una estación de cocina en vivo.



En nuestro restaurante "Camaleón" tendrá usted la oportunidad de descubrir una cuidada selección de creaciones contemporáneas y tradicionales. Podrá complementar su elección culinaria con los mejores vinos regionales e internacionales de nuestra bodega acristalada.



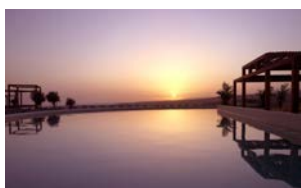
Sumérjase en la cultura española del tapeo tradicional y forme parte del vibrante ambiente de nuestro restaurante especializado "Perenqué", como preámbulo a su cena o parada única. Consulte con nuestros asociados sobre el mejor maridaje de vinos para su tapeo en particular.



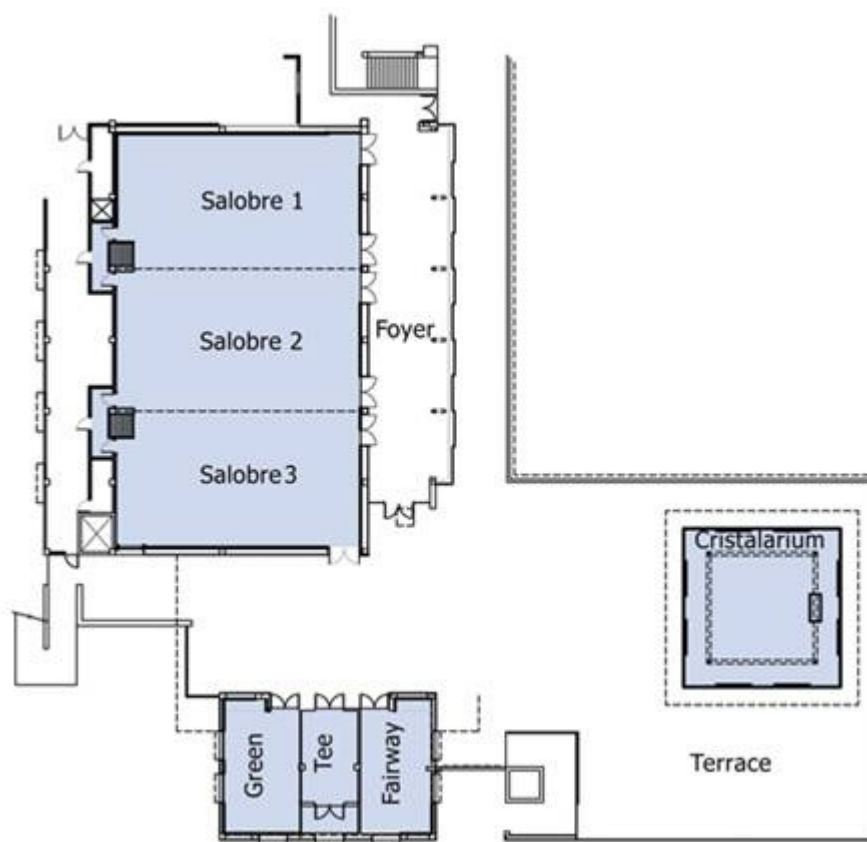
¿Le apetece un refrescante batido de fruta o quizás prefiere un plato de pasta con una deliciosa ensalada? La Palmera le espera con una variedad de platos para cada gusto en un entorno veraniego frente a la piscina con vistas al campo de golf.



Relájese al final de un día ajetreado y tómese un respiro con nosotros a 230 metros de altitud en nuestro "Bar 230". Contará para ello con una amplia variedad de cócteles y bebidas variadas.



Escape del frenético ritmo de la vida moderna en nuestras cubiertas superiores y disfrute de una vista única en el "Sunset". Para acompañar este momento de desocupación contará con helados, batidos o un pisco-labis.



FUNCTION ROOMS	LENGTH	WIDTH	CEILING HEIGHT	AREA SQ.M.	THEATRE	CLASS-ROOM	BOARD-ROOM	U-SHAPE	HOLLOW	BAN-QUET	COOK-TAL
Salobre 1	17,10	9,66	4,90	163	166	120	49	51	67	130	166
Salobre 2	17,10	10,00	4,90	171	170	120	49	51	67	140	170
Salobre 3	17,10	9,66	4,90	163	166	120	49	51	67	130	166
Salobre 1 & 2	17,10	19,66	4,90	334	336	240	60	70	89	266	336
Salobre 2 & 3	17,10	19,66	4,90	334	336	240	60	70	89	266	336
Total rooms (Salobre 1,2,3)	51,30	29,32	4,90	498	500	360	90	106	125	400	500
Green	9,00	5,25	3,95	47	50	24	18	24	30	36	50
Tee	6,50	4,40	3,20	29	30	10	14	24	30	24	30
Fairway	9,00	5,05	3,95	45	50	24	18	24	30	36	50
Green & Tee	6,50	9,65	3,20	62	65	30	24	30	36	48	65
Tee & Fairway	6,50	9,45	3,20	61	65	30	24	30	36	48	65
Total rooms (Green, Tee, Fairway)	24,60	14,70	3,20	121	130	80	40	42	46	96	130
Foyer	26,00	5,56	3,20	144	-	-	-	-	-	65	160
Cristarium*	11,06	11,01	3,18	122	128	106	-	-	-	108	128
Terrace			4,00	716	-	-	-	-	-	400	600

* Capacities can be increased using terrace

MENÚS DE BODA

MENÚ 1 45,00 €(p/p)
47,25 €(c/IGIC)

Primero: Canelones exóticos de salmón con salsa de coco

Principal: Codorniz relleno con foie sobre financier de polenta de finas hierbas y espárragos verdes, salsa al vino de oporto

Postre: Paris-brest en cúpula de chocolate ,salsa de vainilla y almendras al caramelo

MENÚ 2 52,00 €(p/p)
54,60 €(c/IGIC)

Primero: Crema de calabacín templada a la manera crème brûlée

Primero: Abanico de langostinos sobre cama de aguacate y mango mesclum y salsa de frutos rojos

Principal: Pavé de ternera al punto, gratén de setas y atadillo de judías, salsa al vino Ribeiro

Postre: San marcos a la salsa de frambuesa con menta y polvo de oro.

MENÚ 3 60,00 €(p/p)
63,00 €(c/IGIC)

Primero: Crema fría de apio, brocheta de rabanitos al jerez

Primero: Ensalada de bogavante sobre juliana de legumbres con su vinagreta de coral

Sorbete: A elegir

Principal: Solomillo ibérico asado salsa de cerezas, compota de cebolla roja, tronco de papas

Postre: Nubes de mango con rocas de piñones salsa de guayaba

MENÚ 4 70,00 €(p/p)
73,50 €(c/IGIC)

Primero: Brocheta de vieira y langostino, troncos de puerro confitada salsa muselina al cava

Principal: Medallones de rape con sabor de anís, apio cocido salsas al Pernod

Sorbete: A elegir

Principal: Pavé de rumpsteak, papas darphin y zanahorias baby salsas bordalesa

Postre: Charlota de fresa con relleno de lima y salsa de chocolate.

MENÚ 5

85,00 €(p/p)

89,25 €(c/IGIC)

Primero: Foie gras de pato a la plancha sobre torrija compota de manzana al sabor de canela. Salsa de calvados

Principal: Filete de lubina con compota de cebolla y tomate sabor de albahaca. Salsa de azafrán, cebollitas confitadas

Sorbete: A elegir

Principal: 3 costillas de cordero en costra de hierbas con puré de garbanzos y zanahorias al comino, jugo de tomillo

Postre: Pastel de chocolate con corazón de avellana y crema de moka

MENÚ 6

110,00 €(p/p)

115,50 €(c/IGIC)

Primero: Rollitos de berenjena al queso fresco, compota de tomates confitados y tomillo, salsa verde de perejil.

Primero: Bogavante tarta fina de hojaldre con pisto provençale.

Salsa americana

Principal: Rodaballo a la plancha y legumbres en bisel .

Salsa Paulette

Sorbete: A elegir

Principal: Solomillo de ternera lechal y foie , boletus edulis y setas salteados. Salsa al vino tinto

Postre: Tiramisú de higos pasados con crema de leche y frutas frescas.

MENÚ DE BODA

ELIJA SU MENÚ

PRIMERO	Sin IGIC	Con IGIC
> Canelones exóticos de salmón con salsa de coco	14,50 €	15,23 €
> Crema de calabacín templada a la manera crème brulée	10,00 €	10,50 €
> Crema fría de apio, brocheta de rabanitos al jerez	6,00 €	6,30 €
> Abanico de langostinos sobre cama de aguacate y mango mesclum y salsa de frutos rojos	15,00 €	15,75 €
> Ensalada de bogavante sobre juliana de legumbres con su vinagreta de coral	25,00 €	26,25 €
> Brocheta de vieira y langostino, troncos de puerro confitada con salsa muselina al cava	16,00 €	16,80 €
> Foie gras de pato a la plancha sobre torrija con compota de manzana al sabor de canela, salsa de calvados	24,00 €	25,20 €
> Bogavante tarta fina de hojaldre con pisto provençale en salsa americana	27,00 €	28,35 €
> Rollitos de berenjena al queso fresco, compota de tomates confitados y tomillo, en salsa verde de perejil	16,00 €	16,80 €
PRINCIPAL CARNE		
> 4 costillas de cordero en costra de hierbas, puré de garbanzos y zanahorias al comino, jugo de tomillo	25,00 €	26,25 €
> Solomillo de ternera lechal y foie, boletus edulis y setas salteados en salsa al vino tinto	28,00 €	29,40 €
> Pavé de rumpsteak, papas darphin y zanahorias baby con salsas bordalesa	21,00 €	22,05 €
> Pavé de ternera al punto, gratén de setas y atadillo de judías con salsa al vino Ribeiro	21,00 €	22,05 €
> Codorniz relleno con foie sobre financier de polenta de finas hierbas y espárragos verdes salsa al vino de oporto	24,50 €	25,73 €
> Solomillo ibérico asado salsa de cerezas, compota de cebolla roja, tronco de papas	20,00 €	21,00 €

PRINCIPAL PESCADOS	Sin IGIC	Con IGIC
> Filete de lubina con compota de cebolla y tomate sabor de albahaca con salsa azafrán, cebollitas confitadas	23,50 €	24,68 €
> Rodaballo a la plancha y legumbres en bisel, salsa Paulette	26,00 €	27,30 €
> Medallones de rape con sabor de anís, apio cocido, salsas al Pernod	24,00 €	25,20 €
POSTRES	6,00 €	6,30 €
> San marcos a la salsa de frambuesa con menta y polvo de oro. Paris-brest en cúpula de chocolate salsa de vainilla y almendras al caramelo		
> Milhojas al mascarpone con salsa de fruta de la pasión		
> Espumas de caramelo con salsa de frutos rojos y tejas de almendra		
> Nubes de mango con rocas de piñones, salsa de guayaba		
> Pastel de chocolate con corazón de avellana y crema de moka		
> Charlota de fresa con relleno de lima y salsa de chocolate		
> Tiramisú de higos pasados con crema de leche y frutas frescas		
SORBETES	3,00 €	3,15 €
> Sorbete de tuno con cava		
> Sorbete de manzana verde con kirch		
> Sorbete de mandarina con vodka		
> Sorbete de granada con cava		
> Sorbete de limón con vodka		

MENÚ INFANTIL

- | | |
|---|---------------------------------|
| MENÚ 1 | 15,00 €(p/p)
15,75 €(c/IGIC) |
| > Macarrones a la napolitana | |
| > Escalope de ternera a la vienesa con papas fritas | |
| > Copa de helado variado con chantilly y smarties (2 bolas) | |
| MENÚ 2 | 15,00 €(p/p)
15,75 €(c/IGIC) |
| > Arroz salteado con verduras | |
| > Suprema de salmón a la parrilla puré de papas y | |
| > guisantes a la mantequilla | |
| > Macedonia de frutas | |
| MENÚ 3 | 15,00 €(p/p)
15,75 €(c/IGIC) |
| > Empanadilla de atún | |
| > Guisito de pollo al limón con papas fritas salsa barbacoa | |
| > Mousse de chocolate | |

COCTELES

20,00 €(p/p)
21,00 €(c/IGIC)

Cócteles 8 piezas por persona
(8 fríos)

POLENTAS

- >Polenta con huevas de lumpo negro
- >Polenta con huevos de salmón
- >Polenta y tapenade
- >Polenta de legumbres

TARDALETAS SALADAS

- >Tartaleta de gambitas y salsa Cóctel
- >Tartaleta de caviar de berenjenas
- >Tartaleta de chicharrones de atún
- >Tartaleta "cremeux" de pollo

BROCHETAS O PINCHOS

- >Tomate cherry y cubitos de mozzarella al pesto
- >Salmón ahumado y canicas de pepino
- >Pechuga de pollo Tandoori con piña caramelizada
- >Camarones pelados y cubitos de pimiento rojo
- >Magret de pato con higos secos
- >Cubos de Emmental con uvas

IDEAS DEL PANADERO

- >Mini sándwich con salmón ahumado
- >Mini sándwich de pollo al curry
- >Mini sándwich con jamón York
- >Mini sándwich de queso
- >Mini pulga de fritos de salmón
- >Mini pulga con Mouse de foie gras
- >Mini pan de campo con atún

Cócteles 12 piezas por persona
(6 fríos, 6 calientes)

32,00 €(p/p)
33,60 €(c/IGIC)

POLENTAS

- >Polenta con huevas de lumpo negro
- >Polenta con huevos de salmón
- >Polenta y taponada
- >Polenta de legumbres

TARDALETAS SALADAS

- >Tartaleta de gambitas y salsa Cóctel
- >Tartaleta de caviar de berenjenas
- >Tartaleta de chicharrones de atún
- >Tartaleta "cremeux" de pollo

BROCHETAS O PINCHOS

- >Tomate cherry y cubitos de mozzarella al pesto
- >Salmón ahumado y canicas de pepino
- >Pechuga de pollo Tandoori con piña caramelizada
- >Camarones pelados y cubitos de pimiento rojo
- >Magret de pato con higos secos
- >Cubos de Emmental con uvas

IDEAS DEL PANADERO

- > Mini sándwich con salmón ahumado
- > Mini sándwich de pollo al curry
- > Mini sándwich con jamón York
- > Mini sándwich de queso
- > Mini pulga de fritos de salmón
- > Mini pulga con Mousse de foie gras
- > Mini pan de campo con atún

LA HORNADA

- > Tartaleta
- > Quiche con puerros
- > Albóndigas de carne especiadas
- > Mini pincho de cordero y pimiento
- > Petit choux a la bechamel
- > Croquetas caseras
- > Colas de gambas Olry y su salsa
- > Tempura de legumbres y su salsa

Cócteles 16 piezas por persona
(8 fríos, 8 calientes)

40,00€(p/p)
42,00€(c/IGIC)

POLENTAS

- >Polenta con huevas de Lumpo negro
- >Polenta con huevos de salmón
- >Polenta y taponada
- >Polenta de legumbres

TARDALETAS SALADAS

- >Tartaleta de gambitas y salsa Cóctel
- >Tartaleta de caviar de berenjenas
- >Tartaleta de chicharrones de atún
- >Tartaleta "cremeux" de pollo

BROCHETAS O PINCHOS

- >Tomate cherry y cubitos de mozzarella al pesto
- >Salmón ahumado y canicas de pepino
- >Pechuga de pollo
- >Tandoori con piña caramelizada
- >Camarones pelados y cubitos de pimiento rojo
- >Magret de pato con higos secos
- >Cubos de Emmental con uvas

LA HORNADA

- >Tartaleta
- >Quiche con puerros
- >Albóndigas de carne especiadas
- >Mini pincho de cordero y pimiento
- >Petit choux bechamel
- >Croquetas caseras
- >Colas de gambas
- >Olry y su salsa
- >Tempura de legumbres y su salsa

LAS BANDERILLAS CALIENTES

- >Pinchos de cordero y pimiento
- >Pinchos de criollo con salsa barbacoa
- >Pinchos de chorizo al vino
- >Pinchos de magret y melocotón
- >Pinchos de rape y tomate cherry
- >Pinchos de pez espada y limón confitado
- >Pinchos de atún y aceituna negra
- >Pinchos de gambas y pimiento

COCTELES

Elija su coctel
(Mínimo 3 docenas)

IDEAS DEL PANADERO

24,00 €(p/docena)
25,20 €(c/IGIC)

- >Mini sándwich con salmón ahumado
- >Mini sándwich de pollo al curry
- >Mini sándwich con jamón York
- >Mini sándwich de queso
- >Mini pulga de fritos de salmón
- >Mini pulga con mousse de foie gras
- >Mini pan de campo con atún

POLENTAS 28,00€(p/docena)
29,40€(c/IGIC)

- >Polenta con huevas de lumpo negro
- >Polenta con huevos de salmón
- >Polenta y tapenade
- >Polenta de legumbres

TARDALETAS SALADAS

24,00 €(p/docena)
25,20 €(c/IGIC)

- >Tartaleta de gambitas y salsa Cóctel
- >Tartaleta de caviar de berenjenas
- >Tartaleta de chicharrones de atún
- >Tartaleta "cremeux" de pollo

BROCHETAS Y PINCHOS

30,00 €(p/docena)
31,50 €(c/IGIC)

- >Tomate cherry y cubitos de mozzarella al pesto
- >Salmón ahumado y canicas de pepino
- >Pechuga de pollo Tandoori con piña caramelizada
- >Camarones pelados y cubitos de pimiento rojo
- >Magret de pato con higos secos
- >Cubos de Emmental con uvas

LA HORNADA

30,00€(p/docena)
31,50€(c/IGIC)

- >Tartaleta
- >Quiche con puerros
- >Albóndigas de carne especiadas
- >Mini pincho de cordero y pimiento
- >Petit choux a la bechamel
- >Croquetas caseras
- >Colas de gambas
- >Olry y su salsa
- >Tempura de legumbres y su salsa

LAS BANDERILLAS

CALIENTES 34,00 €(p/docena)
35,70 €(c/IGIC)

- >Pinchos de cordero y pimiento
- >Pinchos de criollo con salsa barbacoa
- >Pinchos de chorizo al vino
- >Pinchos de magret y melocotón
- >Pinchos de rape y tomate cherry
- >Pinchos de pez espada y limón confitado
- >Pinchos de atún y aceituna negra
- >Pinchos de gambas y pimiento

MINI CANELONES

36,00 €(p/docena)
37,80 €(c/IGIC)

- >Berenjena asada y queso de cabra
- >Salmón ahumado y chicharrones de salmón
- >Jamón ibérico con foie gras
- >Apio y cremoso de cangrejo

LOS MONTADITOS

36,00 €(p/docena)
37,80 €(c/IGIC)

- >Jamón ibérico y mozzarella/manchego
- >Jamón York y Emmental
- >Opera de foie gras
- >Opera de queso azul y peras

TOSTADAS DE LA HUERTA

34,00 €(p/docena)
35,70 €(c/IGIC)

- >Mini papa con crema de cebollino
- >Mini tomate en racimo con huevas de lumpo
- >Mini tomate en racimo y su feta
- >Barrilito de zanahorias con mousse de judías verdes
- >Cabeza de champiñón en salpicón de salmón ahumado
- >Rama de apio al queso azul
- >Pozo de calabacín y pisto
- >Tejo de manzana caramelizada y jamón ibérico
- >Corazón de alcachofa y taponada de tomate confitado

OPCIONES DE COCTELES

ESTACIONES SALADAS

OPCIÓN CESTA DE CRUDITÉ

5,00€(p/p)

(100g/persona) 5,25€(c/IGIC)

Esta estación no está atendida por un chef

Palitos de verduras crujientes presentados en cesta de mimbre
Acompañados de salsas variadas

OPCIÓN TABLA DE QUESOS SELECCIONADOS

8,00 €(p/p)

(100g/persona) 8,40 €(c/IGIC)

Esta estación no está atendida por un chef

Selección de quesos de nuestras tierras precortados acompañado de panes y guarniciones

OPCIÓN EMBUTIDOS

8,00 €(p/p)

(100g/persona) 8,40 €(c/IGIC)

(un mínimo de 20 personas)

Esta estación no está atendida por un chef

Selección de embutidos españoles presentado en tabla
Acompañados de condimentos y panes

OPCIÓN PUESTO DE OSTRAS GALLEGAS

32,00 €(p/docena)

33,60 €(c/IGIC)

Esta estación no está atendida por un chef

Ostras servidas sobre hielo acompañadas de limón, vinagre de chalote, mojo picón

OPCIÓN PITA, CHIPS DE MAÍZ Y PALITOS

12,00 €(p/p)

12,60 €(c/IGIC)

(un mínimo de 20 personas)

Esta estación no está atendida por un chef

- > Guacamole
- > Tartar de salmón
- > Tapenade de aceitunas negras
- > Humus
- > Mutabal
- > Tzatziki griego

OPCIÓN TRINCHE SALMÓN AHURNADO

200,00 €

210,00 €(c/IGIC)

(precio con un mínimo de 25 personas)

Salmón ahumado acompañado de sus tostas de baguet y salsa de limón, salsa de eneldo, alcapparras

OPCIÓN TRINCHE DE ENTRECOTE

200,00 €

210,00 €(c/IGIC)

(precio con un mínimo de 50 personas)

Acompañado de tostas y condimentos

OPCIÓN TRINCHE JAMÓN IBÉRICO

450,00 €

472,50 €(c/IGIC)

(precio con un mínimo de 50 personas)

Pata de ibérico acompañada de sus picos, pan tumaca, Aceite de oliva virgen Canicas de melón

ESTACIONES AZUCARADAS

OPCIÓN CASCADA DE FRUTAS FRESCAS

6,00€(p/p)
6,30€(c/IGIC)

Selección de frutas de temporada

OPCIÓN HELADOS

10,00 €(p/p)
10,50 €(c/IGIC)

Esta estación no está atendida por un chef

Helados Häagen Dazs

OPCIÓN “EL PLÁTANO CANARIO”

10,00 €(p/p)
10,50 €(c/IGIC)

Plátano flambeado con ron de la isla acompañado de helado de vainilla

OPCIÓN FONDUE DE

CHOCOLATE 14,00 €(p/p)
14,70 €(c/IGIC)

Esta estación no está atendida por un chef

Fondue de chocolate de leche acompañada de sus brochetas de fruta

OPCIÓN NUBES 5,00 €(p/p)
5,25 €(c/IGIC)

(con mínimo de 25 personas)
Surtido de nubes caseras de diferentes sabores

OPCIÓN MACARON

8,00 €(p/p)
8,40 €(c/IGIC)

(con mínimo de 25 personas)
Surtido de macaron caseros

BODEGA CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Comience su celebración con una de nuestras sugerencias

Precio por persona

Duración	30mns	1hrs	2hrs	3hrs
CÓCTEL GOLF	12,00 €	20,00 €	26,00 €	31,00 €
(c/IGIC)	12,60 €	21,00 €	27,30 €	32,55 €

- > Agua, Refrescos
- > Cerveza Embotellada,
- > Aperitivos
- > Vino Blanco y Tinto de la Casa
- > Cava de la Casa

CÓCTEL BAHÍA				
FELIZ	16,00 €	24,00 €	30,00 €	34,00 €
(c/IGIC)	16,80 €	25,20 €	31,50 €	35,70 €

- > Agua
- > Refrescos
- > Cerveza Embotellada,
- > Aperitivos
- > Oporto
- > Vino Blanco, Rosado y Tinto de la Casa
- > Cava de la Casa
- > Licores
- > Sangría

BODEGA SELECCIÓN DE BEBIDAS

Elija la selección de bebidas para su banquete
Precio por persona

SELECCIÓN DE LA CASA 15,00 €
15,75 €(c/IGIC)

- > Agua
- > Refrescos
- > Vino Blanco de la Casa
- > Vino Tinto de la Casa

SELECCIÓN CHIVITE 22,50 €
23,63 €(c/IGIC)

- > Agua
- > Refrescos
- > Chivite Chardonnay
- > Chivite Crianza

SELECCIÓN RESERVAS 24,00 €
25,20 €(c/IGIC)

- > Agua
- > Refrescos
- > Marques de Riscal Rueda
- > Marqués de Riscal Reserva

BODEGA **DIGESTIVOS Y BRINDIS**

Déle un último toque de elegancia a su cena
Precio por persona

DIGESTIVOS Y BITTER	6,00 € 6,30 €(c/IGIC)
> Remy Martin V.S.O.P.	
> Armagnac	
> Courvoisier V.S.	
> Grappa	
> Fernet Branca	
> Underberg	
> Licor Vodka Pomelo	
> Frangelico	
> Bailey's Irish Cream	
> Brindis con Anna de Codorniu	7,50 € 7,88 €(c/IGIC)
> Brindis con Codorniu Pinot Noir (Rosado)	10,50 € 11,03 €(c/IGIC)
> Brindis con Champagne Taittinger	17,00 € 17,85 €(c/IGIC)

**BODEGA
BARRA LIBRE**

Continúe la celebración de su enlace
Precio por persona

	1hrs	2hrs	3hrs	Hora Adicional
Barra Libre	15,00 €	30,00 €	37,00 €	7,00 €
de la Casa	15,75 €	31,50 €	38,85 €	7,35 € (c/IGIC)

- > Aguas
- > Refrescos
- > Cerveza Embotellada
- > Bacardí Blanco
- > Arehucas Carta de Oro
- > Pampero,
- > Havana Club 3Años
- > Beefeater
- > Moskovskaya
- > CarlosIII
- > Magno
- > Veterano
- > Ballantines
- > 100 Pippers
- > Passport
- > Pacharan
- > Zoco
- > Orujo Ruavieja
- > Ramazzotti,
- > Tía María
- > Kahlua
- > Licor de Manzana
- > Licor de Melocotón,
- > Licor Triple Sec

Barra Libre Premium

1hrs	2hrs	3hrs	Hora Adicional
28,00 €	42,00 €	49,00 €	10,00 €
29.40 €	44,10 €	51,45 €	10,50 € (c/IGIC)

- > Aguas
- > Refrescos
- > Havana Club 7Años
- > Bacardi Blanco,
- > Santa Teresa Selecto
- > Bombay Sapphire
- > Tanqueray
- > Absolut,
- > Smirnoff
- > Conde de Osborne
- > Courvoisier V.S.
- > Lepanto
- > Cardhu
- > Glenfiddich
- > Johnnie Walker Black Label
- > Pacharán Zoco
- > Aguardiente de Orujo Gran Reserva Familiar
- > Ramazotti
- > Tia Maria
- > Kahlua
- > Licor de Manzana
- > Licor de Melocotón
- > Licor Triple Sec

GRIFOS DE CERVEZA

Continúe la celebración de su enlace
Precio por Barril

Tropical Premium Barril de 30 litros 135,00€ / 141,75€(c/IGIC)

BODEGA

Continúe la celebración de su enlace
Precio por persona

BRANDY

		Sin IGIC	Con IGIC
> 103 Black Label	100 cl	55,94 €	58,74 €
> Brandy conde de Osborne	70 cl	253,71 €	266,39 €
> Cardenal Mendoza	70 cl	116,25 €	122,06 €
> Carlos I	100 cl	128,69 €	135,12 €
> Carlos III	70 cl	46,19 €	48,50 €
> Duque De Alba	70 cl	131,31 €	137,88 €
> Fundador	100 cl	41,56 €	43,64 €
> Lepanto	70 cl	118,63 €	124,56 €
> Magno	100 cl	54,69 €	57,42 €
> Torres 10	70 cl	50,81 €	53,35 €
> Veterano	100 cl	40,81 €	42,85 €

RON

		Sin IGIC	Con IGIC
> Capitan Morgan	100 cl	62,31 €	65,43 €
> Ron Arehucas Carta Blanca	100 cl	50,44 €	52,96 €
> Ron Arehucas Oro	100 cl	50,44 €	52,96 €
> Ron Bacardi 8 Años	70 cl	82,19 €	86,30 €
> Ron Bacardi Blanco	100 cl	69,69 €	73,17 €
> Ron Brugal Añejo	75 cl	71,88 €	75,47 €
> Ron Havana 3 Años	70 cl	45,63 €	47,91 €
> Ron Havana Club 7	70 cl	79,63 €	83,61 €
> Ron Pampero	100 cl	56,81 €	59,65 €
> Ron Santa Teresa Araku	50 cl	54,03 €	56,73 €
> Ron Santa Teresa Orange	50 cl	73,94 €	77,64 €
> Ron Santa Teresa Selecto	50 cl	85,94 €	90,24 €
> Ron Santa Teresa Solera	75 cl	155,25 €	163,01 €
> Ron Zacapa Centenario 23 Años	70 cl	242,56 €	254,69 €
> Ron Zacapa Centenario XO	70 cl	491,88 €	516,47 €
> Santa Teresa	100 cl	66,18 €	69,49 €

COGNAC

		Con	
		Sin IGIC	IGIC
> Armagnac Montequiou Napoleon	70 cl	119,08€	125,03€
> Calvados Coquerel	70 cl	66,31€	69,63€
> Martell Cordon Bleu	70 cl	494,63€	519,36€
> Martell V.S.	70 cl	159,38€	167,35€
> Remy Martin Cognac VSOP	70 cl	220,00€	231,00€
> Remy martin XO	70 cl	705,00€	740,25€

GIN

> Beefeater 11 Ginebra	100 cl	63,06€	66,21€
> Bombay Sapphire Ginebra	70 cl	83,69€	87,87€
> Gordon´s Ginebra	100 cl	56,88€	59,72€
> Larios	100 cl	40,13€	42,14€
> Tanqueray Ginebra	70 cl	61,25€	64,31€

VODKA

> Absolut Vodka	100 cl	71,69€	75,27€
> Absolut Vodka Limon	100 cl	83,44€	87,61€
> Absolut Vodka Mandarina	100 cl	84,06€	88,26€
> Grey Goose Original	70 cl	74,36€	78,08€
> Moskovskaya Vodka	100 cl	55,06€	57,81€
> Smirnoff Vodka	100 cl	55,44€	58,21€
>			

WHISKY SCOTCH

		Sin IGIC	Con IGIC
> Ballantines	100cl	69,51 €	72,98 €
> Cardhu Malta	70cl	124,88 €	131,12 €
> Chivas Regal	70cl	107,88 €	113,27 €
> Dimple 15 Años	100cl	145,81 €	153,10 €
> Glenfiddich Single Malt 12 años	100cl	139,75 €	146,74 €
> Glenfiddich Single Malt 15 años	100cl	311,44 €	327,01 €
> Glenfiddich Single Malt 18 años	100cl	415,56 €	436,34 €
> Glenlivet Malt Whisky 12 años	100cl	189,75 €	199,24 €
> J&B	100cl	74,69 €	78,42 €
> Johnnie Walker Malt	70cl	188,44 €	197,86 €
> Johnnie Walker Black Label	100cl	140,31 €	147,33 €
> Johnnie Walker Blue Label	70cl	868,75 €	912,19 €
> Johnnie Walker Gold Label	70cl	308,50 €	323,93 €
> Johnnie Walker Red Label	100cl	76,06 €	79,86 €
> Knockando	70cl	139,75 €	146,74 €
> Mcallan 12 Años	75cl	175,00 €	183,75 €
> Passport Scotch Whisky	100cl	53,86 €	56,55 €
> Royal Salute	70cl	541,99 €	569,09 €
> Speyside Glen Elgin 70 cl. Malt	70cl	299,38 €	314,35 €
> Whisky 100 Pipers	70cl	66,06 €	69,39 €
> Whisky John Haig	75cl	69,31 €	72,77 €

WHISKY IRISH

> Jameson Irish Whisky	100cl	78,06 €	81,96 €
------------------------	-------	---------	---------

WHISKY BOURDON

> Jack Daniel's	100cl	97,81 €	102,70 €
> Jim Beam	100cl	70,69 €	74,22 €

ANIS

> Chinchon Anis Dulce	100cl	34,94 €	36,69 €
> Chinchon Anis Seco	100cl	39,06 €	41,01 €
> Maria Brizard	100cl	42,13 €	44,24 €

VARIOS LICOR

		Con	
		Sin IGIC	IGIC
> Aqua ´dor de Torres	50cl	29,94 €	31,44 €
> Aguardiente de Orujo Pazo	70cl	48,38 €	50,80 €
> Amaretto Di Saronno	70cl	54,06 €	56,76 €
> Aquavit	70cl	60,56 €	63,59 €
> Bacardi Breezer	25cl	7,19 €	7,55 €
> Baileys Irish Cream	100cl	77,38 €	81,25 €
> Benedictine	70cl	76,19 €	80,00 €
> Cachaca	100cl	70,05 €	73,55 €
> Campari	100cl	73,75 €	77,44 €
> Cointreau	100cl	97,50 €	102,37 €
> Drambuie	100cl	126,63 €	132,96 €
> Fernet Branca	70cl	74,38 €	78,10 €
> Frangelico	70cl	46,81 €	49,15 €
> Grand Marnier Rojo	70cl	101,00 €	106,05 €
> Grappa Francoli	70cl	37,25 €	39,11 €
> Grappa Libarna	70cl	37,25 €	39,11 €
> Jägermeister	70cl	65,00 €	68,25 €
> Jugo Lima	70cl	23,13 €	24,29 €
> Licor plátano Cobana	35cl	23,94 €	25,14 €
> Licor Hierbas Pazo	70cl	43,44 €	45,61 €
> Licor Hpnotiq	75cl	124,14 €	130,35 €
> Licor Manzana Verde	70cl	23,06 €	24,21 €
> Licor Melocotón Maria Brizard	70cl	32,21 €	33,82 €
> Licor Mozart Oscuro	70cl	64,38 €	67,60 €
> Licor Plátano Cobana	70cl	40,94 €	42,99 €
> Licor Underberg	20cl	6,59 €	6,92 €
> Licor Vodka Pomelo Specht	70cl	30,38 €	31,90 €
> Malibu	100cl	61,69 €	64,77 €
> Martini Blanco Dulce	100cl	35,25 €	37,10 €
> Martini Blanco Seco	100cl	37,25 €	39,11 €
> Martini Rojo	100cl	36,25 €	38,06 €
> Orujo Ruavieja Licor de hiervas	70cl	33,98 €	35,68 €
> Pacharan Zoco	100cl	43,17 €	45,33 €

sus ventajas

SÓLO
necesitas

JOYME

Nuestras Sugerencias Musicales

Saxofonista	a partir de 165 €
Violinista	a partir de 165 €
Pianista	a partir de 165 €
Artista	a partir de 165 €
Mago /Ilusionista	a partir de 165 €
Flamenco Alegría	a partir de 412 €
Tríos	a partir de 412 €
DJ	a partir de 440 €
Mariachis	a partir de 550 €
Cuarteto de Cuerda	a partir de 550 €
Jazz Band	a partir de 550 €
Fuegos artificiales	a partir de 1.760 €

Nos agrada informarles que el hotel
"Sheraton Salobre Golf Resort & Spa" obsequia a los novios con:

Degustación del Menú elegido para 4 personas
Niños menores de 5 años comen gratis
Impresión de Menús y decoración sencilla del salón gratis
Plan de asientos
Cena 1er Aniversario en uno de nuestros restaurantes para dos personas
Parking privado para los novios y familiares directos (20 plazas)

También podrán disfrutar por cortesía del hotel de 1 noches de boda en una de nuestras suites.

Precios especiales para los invitados:

Alojamiento: Desayuno Buffet Incluido

- **Habitación Deluxe doble de uso individual: 100 € por habitación por noche.**
- **Habitación Deluxe doble: 120 € por habitación por noche.**
- **Habitación Premier doble uso individual: 110 € por habitación por noche.**
- **Habitación Premier doble: 140 € por habitación por noche.**

5% I.G.I.C. no incluido



Banquetes



Celebración Bar 230



Celebración Foyer/ Pasillo de Cristal



Cena Cristalarium



Celebración Salón Salobre

