

¿Preparado para  
celebrarlo con los  
tuyos?

Nosotros, sí.

*La Maruxiña*



# NUESTRAS INSTALACIONES

## SALÓN JUNCAR

Además de una capacidad sobresaliente en el salón, contiguo al mismo, contamos con un porche cubierto, terraza y jardín donde podemos igualmente llevar a cabo la celebración, officiar ceremonias civiles, o acabar con nuestra discoteca y barra libre.

Capacidad: **400 personas.**



## NUESTRAS INSTALACIONES

### SALÓN LA SAGRA

Rodeado por otro enorme porche cubierto y amplios patios exteriores y terraza de verano, perfectos para todo tipo de cócteles y celebraciones

Capacidad: **400 personas.**



# SU MENÚ

Hemos querido darle la mayor flexibilidad a la hora de elegir su menú; para ello le ofrecemos la opción de ir eligiendo, de entre los diferentes grupos que a continuación les referimos, el o los platos que usted prefiera, confeccionando usted mismo su menú.

Todos los menús incluyen aguas minerales, refrescos, cervezas, vino tinto y vino blanco, cava y licores, a un precio de 6 euros por comensal.

Y todo ello, y como es lógico, encantados de poder atender cualquier otra sugerencia que nos proponga, en relación a sus platos o bebidas.



# CÓCTEL O APERITIVO DE BIENVENIDA

Canapés variados de ahumados, queso y cóctel de marisco

Croquetas de ciervo y de bacalao

Calamares a la andaluza

Tortillas variadas

Pan de pueblo con chorizo y morcilla de Burgos

Cucharitas de asadillo con ventresca de bonito y de cocochas de bacalao al pil – pil

Tabla de quesos

Brochetas de langostinos con crema de queso

Brandada de bacalao al ajo arriero

Mini hamburguesa de buey

Tartaletas de pisto manchego y huevo de codorniz

Tosta de pastel de cabracho

Espárragos trigueros en tempura

Crema de melón con virutas de jamón

Salmorejo cordobés

Zamburiñas al horno

Gulas al ajillo

Arroz negro con salsa alí oli

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Crujiente de pato con manzana

Chipirones a la andaluza con mahonesa de lima

Ensalada de perdiz

Rollitos de salmón ahumado con salsa tártara

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (consultar precio)

Las bebidas del cóctel serán refrescos, cervezas, vino blanco, tinto y rosado, finos y manzanillas, vermut, y aguas minerales.



## PRECIO DEL CÓCTEL

**8 aperitivos 10,00 € por persona**

**10 aperitivos 13,50 € por persona**

**12 aperitivos 16,00 € por persona**

**16 aperitivos 19,50 € por persona**



# NUESTROS CÓRNER



Córner de arroces y pastas

Córner quesos y patés

Córner barbacoa, todo a la brasa

Córner ibérico

Córner asiático

Córner de cervezas, nacionales e internacionales

Córner de mojitos y cócteles de bienvenida

\*Consultar precio

## ENTRADAS

Combinado de ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón) con fritos o ahumados **12,50 €**

Fantasia de ibéricos (jamón ibérico, caña de lomo ibérico y queso manchego D.O) **14,00 €**

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico **5,50 €**

Crema de nécoras con picadillo de gambas **6,50 €**

Crema de hortalizas con croutons de queso manchego **6,50 €**

Gazpacho de cereza con torta de sardina ahumada **8,00 €**

Pimientos del piquillo rellenos de frutos del mar con dueto de salsa vizcaína **11,50 €**

Melón de Villaconejos con jamón ibérico **12,00 €**

Delicias de la casa (atadillo de calamares con cebolla negra, manojitos de espárragos trigueros, pimientos del piquillo rellenos de bacalao y musaka de calabacín) **17,00 €**

Ensalada templada con gulas al ajillo, langostinos en tempura y vinagreta de Módena **13,50 €**

Ensalada de brotes con asadillo y perdiz en escabeche **12,60 €**

Ensalada de brotes con bacalao ahumado, cebolla caramelizada y aceite de pimentón **12,00 €**

Timbal de bogavante con frutos tropicales y vinagreta de Módena **23,50 €**

# CARNES

Corona de cordero de Burgos asada con patata panadera	<b>17,00 €</b>	Chuletón de ternera de Ávila a la plancha con patatas a la riojana	<b>18,50 €</b>
Presa ibérica macerada con mostaza y finas hierbas, salsa de P.X., puré de higos y salteado de hongos	<b>16,00 €</b>	Tournedo de ternera con maitre-hotel y guarnición de hongos	<b>22,00 €</b>
Pierna o paletilla de cordero lechal asada con patata panadera	<b>21,00 €</b>	Dueto de cochinillo confitado y costillas de cordero de Burgos, asados con patatas panaderas	<b>21,80 €</b>
Solomillo de ternera a la pimienta	<b>20,00 €</b>	Rabo de toro hojaldrado con reducción de Oporto, patatas y hongos	<b>15,50 €</b>
Solomillo de ternera con foie, P.X., manojito de trigueros y pimientos del piquillo	<b>22,00 €</b>		



# MARISCOS Y PESCADOS

Gamba blanca de Huelva, cocida	<b>14,00 €</b>	Lomos de merluza de pincho en salsa koskera	<b>15,50 €</b>
Langostino de Sanlúcar, cocido	<b>15,00 €</b>	Darne de lubina	<b>14,80 €</b>
Langostino de Sanlúcar y gamba blanca de Huelva, cocidos	<b>16,60 €</b>	Tajada de bacalao confitado con crema de patata al pimentón y pisto manchego	<b>15,80 €</b>
Mariscada: langostino, gamba, nécora, cigala y pata de buey, cocidos	<b>24,00 €</b>	Lomos de rodaballo sobre cama de calabacín y salsa de mejillones de la ría	<b>15,00 €</b>
Langostinos al whiskey	<b>16,50 €</b>	Corvina al horno con crema de carabineros y almendras tostadas	<b>17,50 €</b>
Carabinero a la plancha (unidad)	<b>6,50 €</b>		
Cigala a la plancha (unidad)	<b>4,80 €</b>		





# DULCES Y POSTRES

Tarta San Marcos	<b>7,00 €</b>	Creppes con salsa de chocolate y helado de vainilla	<b>8,00 €</b>
Tarta de tres chocolates	<b>6,00 €</b>	Helados variados	<b>2,90 €</b>
Tarta tiramisú	<b>6,00 €</b>	Sorbete de limón al cava	<b>3,80 €</b>
Tarta moka	<b>6,00 €</b>	Sorbete de mandarina	<b>3,80 €</b>
Tarta de chocolate	<b>6,00 €</b>	Sorbete tropical	<b>4,15 €</b>
Tarta de limón	<b>6,00 €</b>	Sorbete de mojito	<b>4,50 €</b>
Fresón con nata	<b>6,00 €</b>	Sorbete de manzana verde con yogurt	<b>5,20 €</b>
Surtido de tartas	<b>7,80 €</b>	Sorbete de mojito de fresa	<b>4,50 €</b>
Brownie de chocolate con helado	<b>8,00 €</b>		



# MENÚS INFANTILES

- |                                                                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1.- Nuggets de pollo, croquetas, calamares y patatas fritas<br>Postre                                                                    | <b>18,00 €</b> |
| 2.- Jamón serrano y York, croquetas y calamares<br>Escalope de ternera con patatas fritas<br>Postre                                      | <b>22,00 €</b> |
| 3.- Jamón ibérico, lomo embuchado, croquetas y calamares<br>Bistec de ternera con patatas fritas<br>Postre                               | <b>27,00 €</b> |
| 4.- Jamón ibérico, lomo embuchado, queso y calamares<br>Solomillo de ternera o chuletitas de cordero lechal con patatas fritas<br>Postre | <b>32,00 €</b> |

Todos los menús infantiles llevan incluido aguas minerales y refrescos dentro del precio



# CONDICIONES Y FACILIDADES

- **Presupuesto sin compromiso.**
- A la formalización de la reserva se abonará la cantidad de **800€** que serán descontados del precio final. La cantidad se entrega en concepto de **señal** para garantizar la reserva y será devuelta si se procediera a la anulación con al menos 4 meses de antelación a la fecha contratada.
- Todos los precios son **IVA INCLUIDO.**

En función del número de asistentes te facilitamos:

- **Precios especiales** por celebraciones en viernes y domingos.
- **Pago aplazado y financiado** hasta en 10 meses.
- Noche de **habitación y desayuno sin cargo** para los celebrantes (2 personas)
- **Coche de novios** desde vuestro punto de celebración (consultar condiciones).
- **Autobús para invitados** (consultar condiciones).
- **Precios reducidos para invitados en nuestro hotel**
- Castillos **hinchables**, parques, animaciones infantiles y golosinas (consultar condiciones).
- **Menú degustación gratuito** para 6 personas (consultar condiciones).
- **Fuente de chocolate** con frutas y dulces (consultar condiciones).
- Posibilidad de **barra libre o ticket de consumición.**
  - A) Una hora, **10 €**
  - B) Dos horas, **12 €**
  - C) Tres horas, **14 €**
- Servicio de **coctelería.**
- **Mesa dulce** (consultar condiciones).
- **Detalles florales** en mesas (consultar condiciones).
- Amplios **aparcamientos.**
- **Posibilidad de celebrar tu enlace en fincas concertadas**
- **Talleres creativos para niños** (robótica, laboratorio de cine, cocina divertida, ciencias divertidas, manualidades artísticas). Desarrollado por la empresa kidstalent. [www.kidsandtalent.es](http://www.kidsandtalent.es) (consultar precio y condiciones).





*La Maruxiña*



**Hotel La Maruxiña S.L.**  
Avenida Castilla la Mancha, 10  
Alameda de la Sagra (Toledo)  
Tel.: 925 500 492  
[hotel@maruxiña.com](mailto:hotel@maruxiña.com)  
[www.hotelmарuxina.com](http://www.hotelmарuxina.com)