El Lomo
El Jardín de Amelia

MENÚS DE

Boda

2026 / 2027

Precios válidos para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.



Servicios incluidos

EQUIPO DE SALA

Servicio profesional y personalizado por evento, con entre 15 y 18 invitados por camarero.

ASESORAMIENTO NUPCIAL

Empresas líderes del sector con descuentos y promociones especiales.

DEGUSTACIÓN

Degustación incluida para 6 personas para elegir vuestro menú.

DECORACIÓN FLORAL

Decoración de las mesas y centro especial para la presidencia con Floristería Azahar.

MINUTAS

Minutas del menú para los invitados, a elegir entre distintos modelos.

CEREMONIA

Montaje de ceremonia civil o eclesiástica.

MÚSICA Y AUDIOVISUALES

Discoteca exclusiva con DJ y equipo profesional. Proyector y/o pantalla para vídeos e imágenes.

CLIMATIZACIÓN

Climatización y ventilación reforzada para mayor seguridad.

APARCAMIENTO

Aparcamiento gratuito para 120 vehículos.

AUTOBÚS Y NOCHE DE HOTEL

Autobús con 1 ida y 2 vueltas. Noche de hotel en suite junior.

Ambos servicios incluidos con 150 adultos en sábado o 120 adultos en viernes.

Rincones del cóctel

RINCONES INCLUIDOS

Preparados o servidos en el momento

- Jamón ibérico con cortador
- Surtido de quesos manchegos y europeos
- Showcooking de huevos de codorniz sobre figuritas de pan de pueblo y jamón serrano
- Sushi bar o rincón manchego (a elegir)
- Beer corner (rincón de cervezas)
- Sidra natural asturiana con escanciadores automáticos / rincón del vermut





RINCONES OPCIONALES

Rincón de croquetas	+3,50 € · IVA INCLUIDO
Corte de salmón ahumado	+12 € · IVA INCLUIDO
Rincón andaluz	+4 € · IVA INCLUIDO
Embutidos ibéricos	+7 € · IVA INCLUIDO
Rincón de encurtidos	+4 € · IVA INCLUIDO
Rincón de arroces y/o gazpacho manchego *Dos variedades en total*	+6 € · IVA INCLUIDO

Suplementos por persona. Los rincones opcionales se añaden a los incluidos.

Surtido de cóctel

Elegid 8 productos de esta selección.

CUCHARITAS Y CAZUELITAS INDIVIDUALES

- Pulpo a la gallega con puré de patatas
- Migas del pastor con tropezones y uvas
- Atascaburras con bacalao, nueces y huevo hervido
- Salmorejo con serrín de huevo
- Salpicón de marisco
- Morcilla con boletus y compota de manzana
- Vichyssoise

MINIBROCHETAS

- Solomillo de cerdo con Verduritas asadas
- Montemar (piña, beicon y gamba)
- Pulpo, langostino y mejillón escabechado
- Melón con jamón serrano
- Beicon con dátil
- Calabacín con langostino y fajín de pimiento rojo

VOL-AU-VENTS

- Gulas con gambas
- Setas al toque del cheff
- Caprichos de mar
- Atún con queso Philadelphia
- Picada de marisco con salsa rosa

VASITOS VARIADOS

- Crema de melón
- Crema de piña
- Crema de sandía
- Gazpacho andaluz
- Sorbetes surtidos
- Salmorejo



BOCADITOS

- Perdiz sobre pan de ajo
- Queso tierno con dulce de membrillo
- Brochetas de higo y queso philadelphia
- Gulas con gambas
- Pisto manchego sobre tosta galleguiña
- Anchoa en salmuera con tomate tamizado
- Flor de ahumados
- Lomo de orza con ali-oli o Escabeche
- Tosta galleguiña con morcilla y manzana confitada
- Tocinito ibérico con sobrasada y toque de miel
- Delicias de la orza manchega
- Montaditos de Sardina ahumada con confitura de tomate
- Macarrones variados (Pastelería francesa) · Crema de foie o de mango
- Bocaditos de queso fresco con mango y kiwi
- Bomboncitos de foie
- Canapés de donostiarra con pimiento de piquillo
- Queso roquefort con nueces
- Morcilla con pimiento confitado
- Mousse de queso de cabra
- Endivias con crema de queso y caviar
- Langostino con fajín de salmón ahumado
- Ferreros de Morcilla con manzana al toque de canela
- Anchoas sobre tomate cherry
- Patés surtidos
- Boquerón o anchoa con tomate
- Salmón ahumado con naranja
- Pimientos de padrón con virutas de jamón y queso
- Quichés de cebolla caramelizada
- Cantábrico (hojaldre con anchoa y caviar)
- Mini delicias rellenas de queso y miel de cebolla confitada
- Creps noruegos
- Tataki de atún

Classic

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico de cebo · Bodegón de quesos
Showcooking de huevos de codorniz sobre lascas de jamón
Rincón manchego · Beer corner · La barrita del vermut
Canapés y pinchos variados (a elegir 8 del listado)

ENTRANTES

Crep noruego sobre salsa tártara

Manojito de espárragos trigueros con fajín de beicon a la salsa 4 quesos

MARISCADA

6 gambas blancas al horno

2 cigalas al horno n.º 2

SORBETE

Sorbete de piña

PRINCIPAL A ELEGIR · 1 CARNE Y 1 PESCADO

Pescado

Lomo de merluza a la vizcaína guarnecido con verduras

Carne

Secreto ibérico a la reducción de vino Pedro Ximenez guarnición de timbal de patatas

POSTRE NUPCIAL

Couland de chocolate con helado de vainilla + tarta Nupcial

BODEGA

Marqués de Toledo blanco

Viña Jaraba tinto

Sidra y cava · Café y licor



104,95 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.

Classic Top

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico de cebo · Bodegón de quesos
Showcooking de huevos de codorniz sobre lascas de jamón
Rincón manchego · Beer corner · La barrita del vermut
Canapés y pinchos variados (a elegir 8 del listado)

ENTRANTES

Montadito de sardina ahumada sobre confileta y confitura de tomate

Suprema de costillar de cerdo ibérico elaborada a baja temperatura con mostaza y miel

MARISCADA

6 gambas blancas al horno
2 cigalas al horno n.º 1

SORBETE

Sorbete de limón

PRINCIPAL A ELEGIR · 1 CARNE Y 1 PESCADO

Pescado

Merluza al horno con salteado de gulas guarnecido con verduras

Carne

Chuletas de cordero manchego a la brasa de sarmientos y patatas al montón

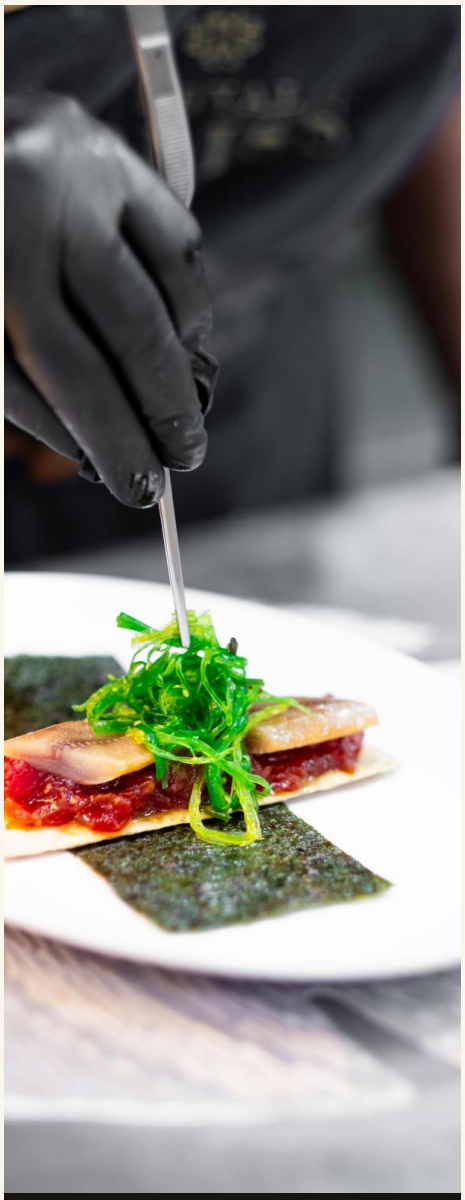
POSTRE NUPCIAL

Couland de chocolate con helado de vainilla + tarta Nupcial

BODEGA

Marqués de Toledo blanco
Oristán Crianza

Sidra y cava · Café y licor



110,80 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.

Premium

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico de cebo · Bodegón de quesos
Showcooking de huevos de codorniz sobre lascas de jamón
Rincón manchego · Beer corner · La barrita del vermut
Canapés y pinchos variados (a elegir 8 del listado)

ENTRANTES

Pastel mediterráneo con salsa de mejillones y tortita de camarón

Miguelito de solomillo ibérico escabechado con salsa de pera y migas dulces

MARISCADA

6 gambas blancas al horno

6 gambas rojas al horno

SORBETE

Sorbete de frutos rojos

PRINCIPAL A ELEGIR · 1 CARNE Y 1 PESCADO

Pescado

Bacalao sobre hojaldre napado y gratinado con suave de ali oli guarnecido con verduras

Carne

Paletilla de cordero manchego en su jugo en porciones guarnición de timbal de patatas

POSTRE NUPCIAL

Tartufo de yema tostada + tarta Nupcial

BODEGA

Almarina blanco

Oristán Crianza

Sidra y cava · Café y licor



117,70 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.

Premium Top

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico de cebo · Bodegón de quesos
Showcooking de huevos de codorniz sobre lascas de jamón
Rincón manchego · Beer corner · La barrita del vermut
Canapés y pinchos variados (a elegir 8 del listado)

ENTRANTES

Tartar de Salmón con Mango y Guacamole

Suprema de costillar de cerdo ibérico elaborada a baja temperatura con mostaza y miel

MARISCADA

6 gambas blancas al horno

6 gambas rojas al horno

SORBETE

Sorbete de manzana verde

PRINCIPAL A ELEGIR · 1 CARNE Y 1 PESCADO

Pescado

Lomos de lubina con salsa de alcaparras guarnecido con verduras y gulas

Carne

Paletilla de lechal en su jugo guarnición de timbal de patatas

POSTRE NUPCIAL

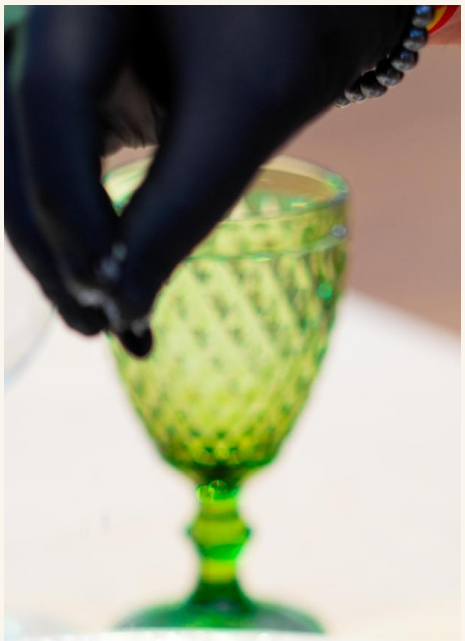
Brocheta de frutas de temporada con helado de vainilla fundido al chocolate caliente + tarta Nupcial

BODEGA

Marqués de Toledo blanco

Mar García tinto

Sidra y cava · Café y licor





124,85 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.

High Class

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico de cebo · Bodegón de quesos
Showcooking de huevos de codorniz sobre lascas de jamón
Rincón manchego · Beer corner · La barrita del vermut
Canapés y pinchos variados (a elegir 8 del listado)

ENTRANTES

Timbal de ahumados con crema de aguacate

Lingote de foie con crema de higos y crujiente de frutos rojos

MARISCADA

6 gambas blancas al horno
2 cigalas al horno n.º 2
6 gambas rojas al horno

SORBETE

Sorbete de limón

PRINCIPAL A ELEGIR · 1 CARNE Y 1 PESCADO

Pescado

Lomo de corvina AOVE guarnecido con verduras

Carne

Silla de cordero lechal en su jugo guarnición de timbal de patatas

POSTRE NUPCIAL

Torrija casera con helado de turrón + tarta Nupcial

BODEGA

Descomunal Rueda
Laya Tinto

Sidra y cava · Café y licor



132,00 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.

High Class Top

ESTACIONES TEMÁTICAS

Jamón ibérico de cebo · Bodegón de quesos
Showcooking de huevos de codorniz sobre lascas de jamón
Sushi bar · Beer corner · La barrita del vermut
Canapés y pinchos variados (a elegir 8 del listado)

ENTRANTES

Medallas de foie con azúcar caramelizado
Suprema de bacalao al pil-pil con ajo astillado y ñora

MARISCADA

6 gambas blancas al horno
2 cigalas al horno n.º 1
6 gambas rojas al horno

SORBETE

Sorbete de frutos rojos

PRINCIPAL A ELEGIR · 1 CARNE Y 1 PESCADO

Pescado

Lubina a la espalda guarnecido con verduras

Carne

Silla de cordero lechal en su jugo guarnición de timbal de patatas

POSTRE NUPCIAL

Hojaldrito de tarta de manzana casera + tarta Nupcial

BODEGA

Descomunal Rueda
Laya Tinto

Sidra y cava · Café y licor



138,00 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.

Menú infantil

ENTRANTES INDIVIDUALES

Calamares a la andaluza

Croquetas caseras

Minipizzas

Queso frito

Mini-Yorkitos

SEGUNDO A ELEGIR

Pechuga de pollo empanada

Lomo de cerdo fresco a la plancha

Chuletas de cordero manchego a la brasa

Todos los segundos se acompañan de patatas fritas con huevo servidas al centro de la mesa.

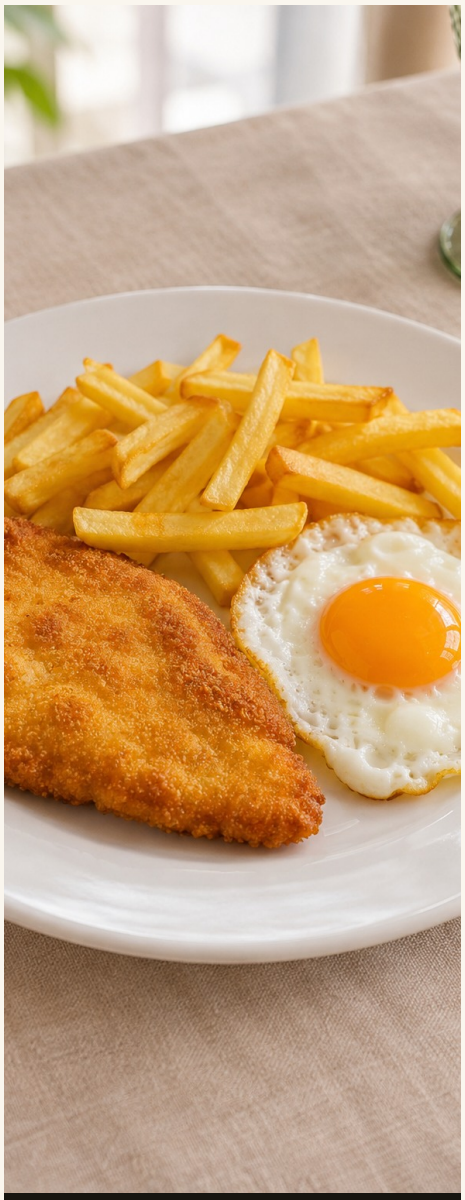
POSTRE

Helados variados (a elegir)

Tarta, si el menú de adultos la contempla.

BEBIDAS

Refrescos, zumos y aguas



48,00 €

POR COMENSAL · IVA INCLUIDO

Válido para bodas firmadas antes del 30/11/2026 y celebradas hasta el 31/12/2027 inclusive.



El Lomo
El Jardín de Amelia

Una boda para el recuerdo.

El Lomo, Un acierto.

Ctra. de Peñas, km 3,500 · 02006 Albacete

606 993 171

contacto@restauranteellomo.com

www.restauranteellomo.com