



Hotel Alborán 2025

HACEMOS REALIDAD TU SUEÑO

En el Hotel Alborán ponemos toda nuestra pasión, experiencia y profesionalidad a tu servicio para que solo tengas que preocuparte de disfrutar de tu gran día. Sabemos lo especial que es este momento y queremos convertirlo en una experiencia mágica.

Nuestro equipo se encargará de cada detalle para que tu boda sea un éxito. Nos ocuparemos de coordinar los tiempos de la celebración y te mantendremos informado en todo momento para que todo fluya a la perfección.

Además de nuestros servicios propios, también podemos ayudarte a encontrar fotógrafo, organizar un Candy Bar, fuentes de chocolate, mesas de quesos y mucho más.

Nuestra oferta gastronómica incluye una gran variedad de menús que puedes personalizar a tu gusto o adaptar a cualquier necesidad alimentaria de tus invitados.

Consúltanos sin compromiso y hagamos juntos un día inolvidable.

Obsequios del Hotel

BODAS ENTRE 50 Y 100 INVITADOS ADULTOS

- Habitación Nupcial con cava y desayuno buffet.
- Prueba de menú para 2 personas*.
- Reserva de plaza de parking para novios, padres y padrinos.
- Precios especiales para invitados en alojamiento.

BODAS A PARTIR DE 100 INVITADOS ADULTOS

- Habitación Nupcial con cava y desayuno buffet.
- Prueba de menú para 6 personas*.
- Reserva de plaza de parking para novios, padres y padrinos.
- Precios especiales para invitados en alojamiento.

BODAS CELEBRADAS EN VIERNES Y DOMINGO

Descuento especial del 5%,
exceptuando las celebraciones
de menos de 100 comensales
adultos.

Descuento aplicable
exclusivamente a menús.

* Si asisten más comensales a la prueba de menú, hasta un máximo de 6, se sumará a la cifra final del evento aplicando un 50% de descuento sobre el precio del menú seleccionado.

Para bodas de 30 a 50 invitados tendrá un incremento del 15% sobre el precio del menú elegido. Menús no válidos para bodas de menos de 30 invitados.



Servicios Incluidos

- Menú seleccionado
- Menú especiales para veganos
- Menús adaptados a alergias
- Minutas con el menú elegido*
- Plano de mesas con los invitados*
- Decoración floral y centros de mesa*
- Asesoramiento y coordinación durante todo el proceso de planificación así como en el día del evento.

* La decoración floral, los centros de mesa y la cartelería del evento son personalizados a vuestro gusto.



Nuestros Espacios

Disponemos de tres espacios para la celebración de vuestro día especial, dos de ellos en exterior. Podréis usarlos por separado o combinados entre sí, según vuestros gustos y necesidades.



SOLARIUM

Capacidad máxima de 72 personas en banquete
Capacidad máxima de 200 personas en cóctel



PISCINA

Capacidad máxima de 120 en banquete
Capacidad máxima de 250 en cóctel



SALÓN SAN MIGUEL

Capacidad máxima de 280 personas en banquete
Capacidad máxima de 350 personas en cóctel



Aperitivos Fríos

- Cucharillas de Cous Cous, Langostinos y Soja
- Cucharillas de Tataki de Atún con Verduritas y Sésamo
- Tartaletas de Pastel de Cabracho con Guacamole
- Vasito de Salmorejo de Aguacate con Gambas
- Cucharilla de Piriñaca de Mariscos
- Tostas de Mousse de Paté de Hígados de Ave al Pedro Ximénez

- Empanada Casera de Atún y Piñones
- Pavías de Pimientos
- Cucharilla de Mejillones en Escabeche Casero con Virutas de Verduras
- Cucharillas de Wakame con Tataki de Atún y Vinagreta de Ostras
- Canapé de Pimiento del Piquillo con Melva
- Bocaditos de Sardina al Humo con Tomate Caramelizado

- Chicharrones
- Tostas de Atún en Manteca
- Bolitas de Queso de Cabra Rebozada con Kikos
- Tartar de Atún
- Tosta de Prandada de Bacalao con Pimientos del Piquillo
- Tosta de Pisto con Huevo de Codorniz

Si desea como aperitivo frío Jamón Ibérico o tabla de Quesos, tendría un suplemento de 5,00€ por persona.



Aperitivos Calientes

- Croquetitas de Cocido
- Croquetitas de Rabo de Toro
- Croquetitas de Choco
- Croquetitas de Bacalao con Piquillo
- Berenjenas Fritas con Miel de Caña
- Lagrimitas de Pollo
- Cazón en Adobo
- Miniburguers Alborán

- Brochetitas de Pollo con Soja y Sésamo
- Brochetitas de Pollo al Curry
- Brochetitas de Pollo a la Moruna
- Saquitos de Mariscos
- Crujientes de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada y Romero
- Chistorra de la Serranía de Ronda en Hogaza de Pan

- Fritura de Pescado al Limón
- Cartuchito de Gambas de Cristal
- Brochetita de Langostino con Pasta Kataifi y Vinagreta de Mango
- Tortillita de Camarones
- Pan Bao
- Mini taco Mexicano

Menú Levante

CÓCTEL DE BIENVENIDA (1 hora de duración)

- 4 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 4 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)

ENTRANTE

A elegir una opción para todos los comensales

PRINCIPAL

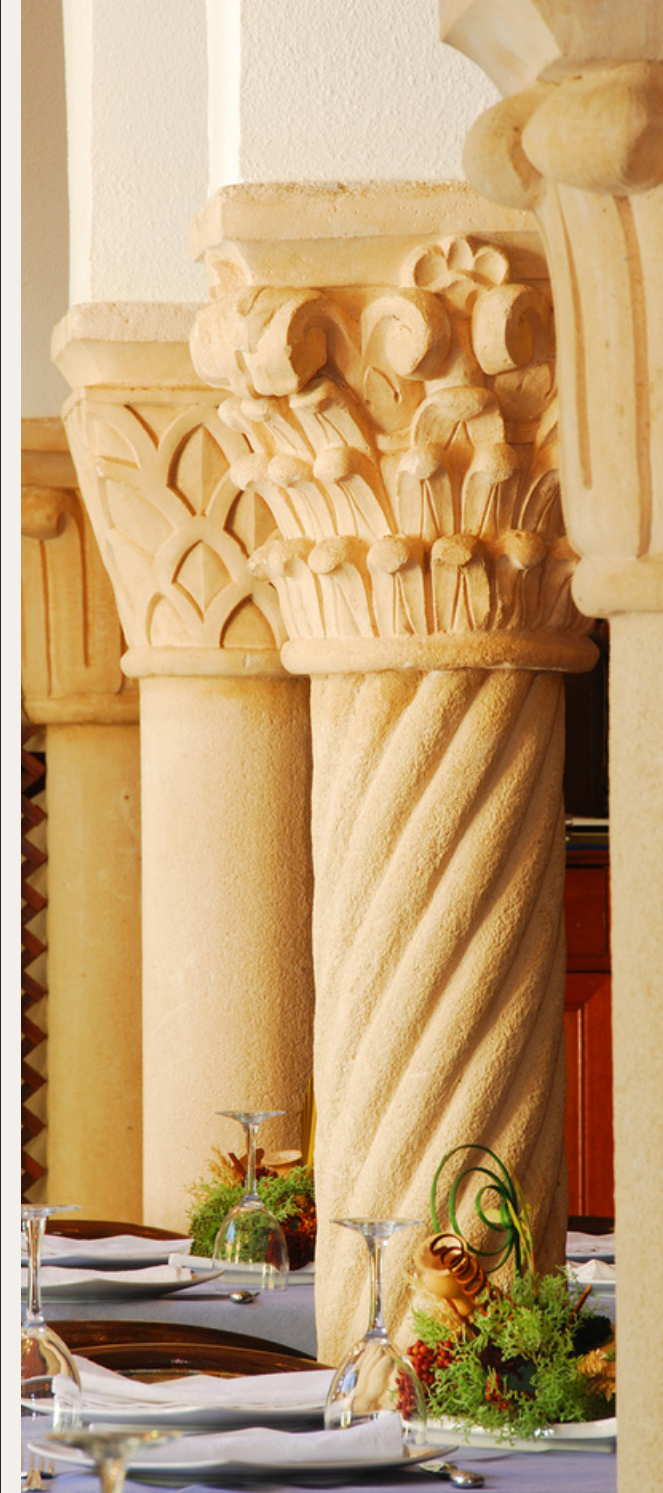
A elegir una opción para todos los comensales

POSTRE

Tarta Nupcial

Cava - Bodega Completa

Pack especial con Dj y Barra Libre 3 horas : 25,00€ por persona (para bodas con un mínimo de 100 comensales adultos)



Menú Levante

ENTRANTES

- Ensalada de salmón con mango, manzana, nueces y salsa de yogur
- Ensalada de aguacate y langostinos con crujiente de maíz y salsa de ostras
- Ensalada del chef, lechuga, tomate, queso fresco, aguacate, pollo y mostaza
- Ensalada templada de queso de cabra y crujiente de jamón ibérico con frutos secos y vinagreta de miel
- Cremoso de patatas con gambón asado
- Cremoso de espárragos trigueros con bacalao
- Crema de puerros con salteado de setas
- Salmorejo cordobés con ibérico y huevo duro

PLATO PRINCIPAL

- Solomillo de cerdo braseado con salsa y timbal de patatas a lo pobre
(Salsa de ciruelas, de cítricos, pimienta, rioja, Pedro Ximénez)
- Lingotes de carrillera de cerdo a la salsa de rioja
- Lomo de atún con muselina de ajo tostado y patatas torneadas al vapor
- Lomo de merluza sobre cremoso de patatas con langostino
- Lomo de bacalao confitado con tomate casero y alioli tostado
- Lomo de bacalao con romescu y su guarnición
- Lomo de gallo a la salsa de langostino con patatas panaderas



Menú Getares

CÓCTEL DE BIENVENIDA (1,5 hora de duración)

- 4 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 4 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)
- 1 isla a su elección (Isla de ibérico incrementa 3€)

ENTRANTE

Surtido ibérico al centro de mesa

PRINCIPAL

A elegir una opción para todos los comensales

POSTRE

Tarta Nupcial

Cava - Bodega Completa

Pack especial con Dj y Barra Libre 3 horas (para bodas con un mínimo de 100 comensales adultos)



Menú Getares

PLATO PRINCIPAL

- Solomillo de cerdo braseado con salsa y timbal de patatas a lo pobre
(Salsa de ciruelas, de cítricos, pimienta, rioja, Pedro Ximénez)
- Lingotes de carrillera de cerdo a la salsa de rioja
- Lomo de atún con muselina de ajo tostado y patatas torneadas al vapor
- Lomo de merluza sobre cremoso de patatas con langostino
- Lomo de bacalao confitado con tomate casero y alioli tostado
- Lomo de bacalao con romescu y su guarnición
- Lomo de gallo a la salsa de langostino con patatas panaderas



Menú Poniente

CÓCTEL DE BIENVENIDA (1 hora de duración)

- 5 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 5 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)

ENTRANTE

A elegir una opción para todos los comensales

SORBETE A ELEGIR

PRINCIPAL

A elegir una opción para todos los comensales

POSTRE

Postre a elegir de la selección y
tarta para el corte de 2kg

Cava - Bodega Completa

Pack especial con Dj y Barra Libre 3 horas (para bodas con un mínimo de 100 comensales adultos)



Menú Poniente

ENTRANTES

- Todos los incluidos en menús anteriores.
- Ajo blanco con Uvas y Crudité
- Cremoso de nécoras con virutas de gambas
- Ensalada de salmón ahumado y aguacate con piñones a la vinagreta de mostaza, miel y eneldo

PLATO PRINCIPAL

- Todos los incluidos en menús anteriores.
- Presa ibérica a la mostaza de naranja, miel y romero con patatas panaderas y verduritas glaseadas
- Secreto ibérico al Pedro Ximénez con patatas a lo pobre y setas salteadas
- Lomo de lubina al cava con patatas al vapor
- Lomo de dorada con tomate andalusí



Menú Alborán

CÓCTEL DE BIENVENIDA (1 hora de duración)

- 6 aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección)
- 6 aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección)

ENTRANTE

A elegir una opción para todos los comensales

SORBETE A ELEGIR

PRINCIPAL

A elegir una opción para todos los comensales

POSTRE

Postre a elegir de la selección y
tarta para el corte de 2kg

Cava - Bodega Completa

Pack especial con Dj y Barra Libre 3 horas (para bodas con un mínimo de 100 comensales adultos)



Menú Alborán

ENTRANTES

- Todos los incluidos en menús anteriores.
- Tartar de salmón con aguacate y tomate
- Tataki de atún sobre compota de mango

PLATO PRINCIPAL

- Todos los incluidos en menús anteriores.
- Solomillo de ternera con salsa de trufa y guarnición de patatas avellanas a la mantequilla
- Patita de cordero lechal con patatas a lo pobre
- Rabo de toro con patatas bastón y romero
- Corvina a la marinera con patatas torneadas al vapor





CARTA de SORBETES

- Sorbete de Mojito
- Sorbete de Limón al Cava
- Sorbete de Mandarina
- Sorbete de Mango
- Sorbete de Rioja Caramelizado
- Sorbete de Sandía



CARTA de POSTRES

- Mouse de Kinder
- Mouse de Queso y Membrillo
- Mouse de Turrón
- Brownie Casero con Helado de Frambuesa
- Biscuit de Higos con Chocolate Caliente
- Biscuit de frutos Rojos con Teja de Almendra y chocolate blanco



BODEGA

- Tinto Viña Eguia D.O. Rioja Crianza
- Avaniel D.O. Ribera
- Blanco Julia García D.O. Ruedas
- Frizzante
- Vino manzanilla y dulce
- Refrescos, agua y cervezas



Menú Infantil

OPCIÓN 1

Plato Individual

Croquetas de Jamón, Tortilla de Patatas,
Mini Hamburguesas, Lagrimitas de Pollo, Mini Pizzas

OPCIÓN 2

(Adolescentes hasta 18 años, no se
servirá alcohol bajo ningún concepto)

Plato Individual

Croquetas de Jamón, Jamón Ibérico, Queso Curado, Lagrimitas de Pollo

Plato Principal

Hamburguesa Americana con Patatas Fritas

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN

Helado

Refrescos, Zumos, Agua Mineral

*Si el número de niños con menú infantil es superior a 10 tendrá un suplemento de 10€ por niño en concepto de la comida y bebida del cóctel de bienvenida y de la bebida en la barra libre

Menú Vegano



CÓCTEL DE BIENVENIDA

- . Aperitivos fríos (a elegir entre nuestra selección, cantidad según menú)
- . Aperitivos calientes (a elegir entre nuestra selección, cantidad según menú)

PRIMERO (a elegir una opción)

- . Ensalada de Garbanzos con Aderezo Tahini y Cubitos de Oro
- . Aguacate con Perlas de Tomate y Crujiente de Maíz
- . Vichyssoise

SEGUNDO (a elegir una opción)

- . Carrillada Vegana con Puré de Patatas
- . Albóndigas Veganas con Salsa de Almendras

POSTRE Ensalada de Frutas con Zumo de Naranja

MENÚ LEVANTE/GETARES:

MENÚ PONIENTE:

MENÚ ALBORÁN:

ADAPTAMOS NUESTROS MENÚS A CUALQUIER INTOLERANCIA ALIMENTARIA O ALERGIA (LACTOSA, CELÍACOS, ...)

Servicios Extras

CORTADOR DE JAMÓN

- Corte de 1 jamón aportado por el cliente:
- Corte + 1 jamón Ibérico de Cebo Reserva:
(posibilidad de elegir pieza de Jamón)



VENENCIADOR

- Venenciador con 1 barril de vino seco o dulce: Precio a consultar

CANDY BAR

- Precio por comensal (mínimo 35 pax)



APORTACIÓN DE SERVICIOS CONTRATADOS POR EL CLIENTE

- Atención a profesionales contratado por el cliente, incluido stand y vajilla

RECENAS

- Montaditos de Lomo
- Mini Sándwiches Variados
- Empanada Casera de Atún
- Precio por comensal



Servicios Extras

COMPLEMENTA LOS APERITIVOS CON NUESTRAS ISLAS (mínimo 50 pax)

- **ISLA DE QUESO, UVAS Y NUECES**

Queso azul, queso de cabra, queso brie, queso emmental y queso semi curado

- **ISLA DE IBÉRICOS**

Jamón ibérico, caña de lomo, chorizo y salchichón

- **ISLA FRITURAS DEL MAR**

Calamares, adobo gaditano, tortillita de camarones y pescadito al limón

- **ISLA DE CERVEZAS**

Con 3 variedades de cerveza.





Fiesta y Música

BARRA LIBRE

Precios a partir de 100 comensales, para bodas entre 50 y 100 comensales el precio se incrementa en 2,00€/comensal adulto. Bebidas aportadas por el hotel (primeras marcas):

La ampliación de la Barra Libre se contabilizará por el total de comensales adultos que comenzaron el Evento

Para bodas de 30 a 50 invitados tendrá un incremento del 15% sobre el precio. Precios no válidos para bodas de menos de 30 invitados.

SERVICIO DE DJ

Os ofrecemos los servicios de nuestro DJ para amenizar vuestra fiesta. Os pondremos en contacto con él a través de una cita donde podréis sugerirle el repertorio musical o proponerle algún montaje especial para el Baile Nupcial.

Este servicio siempre irá en función a las horas de barra libre contratadas, por tanto finalizará en el momento que acabe la barra libre.

La hora límite para la fiesta es las 5:00 de la mañana.

El hotel corre con los gastos de S.G.A.E. y A.G.E.D.I.

(El hotel cuenta con un equipo limitador de decibelios, estableciendo el máximo en 90)



Ceremonia Civil

Los trámites legales de la ceremonia deberán ser tramitados por los novios a través del Juzgado o Ayuntamiento.

Si optáis por un oficiante externo (concejal, familiar ..) el protocolo y desarrollo de la ceremonia, dependerá de lo que este marque.

Disponemos de un oficiante de bodas sin capacidad legal, para aquellas ceremonias que lo soliciten

NUESTRA CEREMONIA INCLUYE:

- Montaje de sillas, alfombra y arco de flores.
- Megafonía.
- Espera de los novios con música ambiental.
- Recepción de invitados.
- Música a la entrada de la novia.
- Música durante la ceremonia.
- Si quiero, salida de los novios y firmas.

En el caso de que el hotel se haga cargo de la música, esta será elegida por el propio hotel, quedando también la opción de que podáis aportar vuestra propia música.

En el caso de optar por traer música en directo para la ceremonia, el hotel aportará equipo de sonido exclusivo para la celebración civil.

Mientras esperan los invitados le podéis ofrecer una

ESTACIÓN DE BEBIDAS con refrescos, vino y cervezas por 6,50€ por persona

Condiciones Generales

La reserva del servicio quedará formalizada con la firma del contrato correspondiente y el pago de una fianza o garantía de reserva de 1.500€. En caso de cancelación del servicio contratado, la devolución del depósito se regirá por los plazos y condiciones estipulados en el contrato.

El número de comensales a facturar será el acordado con el establecimiento, debiendo confirmarse con un mínimo de quince días de antelación a la fecha del banquete. Si el día del evento el número de invitados es inferior al confirmado, se facturará igualmente el total de comensales previamente indicado. En caso de que el número de asistentes supere el confirmado, se facturará según la cifra real de asistentes al evento.

Al menos el 50% del importe total deberá haber sido abonado 30 días antes del evento, quedando el saldo restante a pagar el día anterior a la boda.

De acuerdo con la Ley 11/2021, de 9 de julio, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no se permite el pago en efectivo de cantidades superiores a 1.000€, debiendo realizarse el abono mediante tarjeta o transferencia bancaria.

