



Dossier
2026 - 2027
**Bodas de
ensueño...**
y para comer bien

«La Maruxiña»



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.
- En función del número de asistentes, te facilitamos:
 - Noche de habitación y desayuno sin cargo para los celebrantes (2 personas)
 - Precio reducido para los invitados de nuestro hotel
 - Castillo Hinchable (consultar)
 - Animación infantil (consultar)
 - Menú degustación
DE 80 A 150 PARA 2 PERSONAS
DE 150 EN ADELANTE PARA 6 PERSONAS
 - Fuente de chocolate (consultar)
 - BODEGA
CONSULTE NUESTRA EXTENSA CARTA DE VINOS
AGUAS MINERALES
CERVEZAS
REFRESCOS, CAFÉS Y PAN **9,80 €**
 - POSIBILIDAD DE BARRA LIBRE
 - 1 Hora - 14€
 - 2 Horas - 18€
 - 3 Horas - 20€
 - 4 Horas - 22€
 - Candy Bar - 300€
 - Detalles florales en presidencia



Superando los 100 invitados: de regalo 1 hora de barra libre

+180 invitados: recena gratis durante la barra libre

* Siempre y cuando se contraten 2 horas de barra libre.



«La Maruxiña»



Ceremonia Civil

- Posibilidad de Representación de Ceremonia Civil, con un coste de 1.400€.

Incluye decoración floral, sillas en barrotillo, alfombra roja, y zona con agua y limonada.

Equipo y técnico de sonido.





CÓCTEL

CHUPITOS EN FRÍO

_CREMA DE
MELÓN CON
VIRUTAS DE
JAMÓN

_SALMOREJO
CORDOBÉS

_AJO BLANCO CON
SARDINA
AHUMADA

_GAZPACHO DE
SANDÍA

HORNO

_ZAMBURIÑAS

_EMPANADA
CASERA DE ATÚN

CANAPÉS

- BLINIS DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE TOMATE
- BLINIS DE MORCILLA Y QUESO
- SALMÓN AHUMADO
- QUESO CON MEMBRILLO
- ANCHOA AHUMADA

CUCHARILLAS

- TÁRTAR DE SALMÓN Y AGUACATE
- ASADILLO CON VENTRESCA DE BONITO
- PULPO CON CREMA DE PATATA

TOSTAS

- TOSTA MORCILLA DE ARROZ CON HUEVO DE CODORNIZ
- TOSTA DE BRANDADA DE BACALAO
- BOLLUM FOIE GALEE DE MANGO
- BOLLUM FOIE GALEE DE TOMATE

TARDALETAS

- GUACAMOLES CON MERLUZ TOMATE
- PISTO MANCHEGO CON HUEVO DE CODORNIZ
- PINCHO DONOSTIERRA
- GUILAS AL AJILLO
- MINI HAMBURGUESAS DE BUEY
- NUESTRAS PATATAS BRAVAS
- PATATAS ALIOLI

BROCHETAS

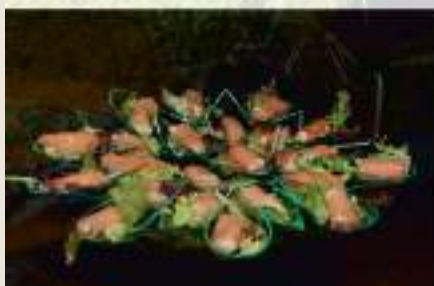
- POLLO EN SALSA TERIYAKI
- LANGOSTINO TORPEDO
- MOZARELLA, CHERRY Y ALBAHACA
- CHORIZO CRIOLLO

FRITOS – CROQUETAS

- MINI DE CIERVO
- MINI DE JAMÓN IBÉRICO
- MINI DE CARABINERO
- CHIPIRONES A LA ANDALUZA CON MAHONESA DE LIMA
- GAMBONES GABARDINA CON ALIOLI
- CRUJIENTE DE PATO CON MANZANA
- TWISTER DE LANGOSTINO
- SAQUITO DE BOGAVANTE
- EMPANADILLA MINI CRIOLLA
- TORTILLA DE CAMARONES

CUCURUCHOS

- CRUJIENTE DE VERDURAS CON MIEL DE ROMERO
- GAMBAS DE CRISTAL FRITAS
- TRIGUEROS EN TEMPURA



8 APERITIVOS.....	14,00 €
10 APERITIVOS.....	16,50 €
12 APERITIVOS.....	18,00 €
16 APERITIVOS.....	21,50 €



Corners

- ARROCES
 - ✓ Negro
 - ✓ Abanda
 - ✓ Risotto con boletus
 - ✓ Fideua
- JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO CON MAESTRO CORTADOR Y MESA DE QUESOS VARIOS
- PULPEIRO
- ASIÁTICO
- MOJITOS Y CÓCTELES DE BIENVENIDA
- PANES VARIADOS



«La Maruxiña»





Entradas

- Combinado de ibéricos (jamón, lomo, chorizo, salchichón) con fritos o ahumados
16,50 €
- Fantasía de Ibéricos: jamón ibérico cortado a cuchillo, caña de lomo ibérico y queso Manchego D.O.
18,00 €
- Salmorejo Cordobés
8,50 €
- Crema de Nécoras con picadillo de gambas
8,50 €
- Crema de hortalizas con croutons de queso Manchego
8,50 €
- Gazpacho de cereza con tosta de sardina ahumada
8,50 €
- Pimientos del Piquillo rellenos de frutos del mar con salsa vizcaína
16,50 €
- Delicias de la casa: Atadillo de calamar con cebolla negra, manojito de trigueros, piquillos rellenos de bacalao y musaka de calabacín
22,00 €
- Ensalada templada con gulas al ajillo, langostinos en tempura y vinagreta de módena
14,80 €
- Ensalada de brotes con asadillo y perdiz en escabeche
14,50 €
- Ensalada de bacalao ahumado, cebolla caramelizada y aceite de pimentón
14,80 €
- Timbal de bogavante con frutos tropicales y vinagreta de módena
32,00 €



«La Maruxiña»



MARISCOS Y PESCADOS



- Gamba blanca de Huelva cocida
18,00 €
- Langostino de Sanlúcar cocido
19,50 €
- Langostino de Sanlúcar y Gamba blanca de Huelva cocidos
21,50 €
- Mariscada: lagostinos, gambas, nécora, cigala y pata de buey de mar
28,00 €
- Langostinos al horno (6 uds.)
20,80 €
- Carabinero a la plancha (Ud.)
8,70 €
- Cigala a la plancha (Ud.)
5,80 €
- Lomos de merluza en salsa koskera
18,90 €
- Lomos de lubina
19,90 €
- Tajada de bacalao confitado
19,90 €
- Lomos de rodaballo sobre cama de calabacín y salsa de mejillones de la ría
19,90 €
- Corvina al horno con crema de carabineros y almendras tostadas
19,00 €
- Pulpo a la parrilla con crema de patata
24,00 €
- Langosta al horno
26,50 €

* Opción de marisco a la plancha o cocido.

Carnes

- Corona de cordero de Burgos asada con patatas panadera
21€
- Presa ibérica macerada con mostaza y finas hierbas, salsa P.X. puré de higos y salteado de hongos
21€
- Pierna o paletilla de cordero lechal al horno con patatas panadera
25,90€
- Paletilla de lechal al honro con patatas panadera
29€
- Entrecot a la plancha con patatas Riojana
24€
- Solomillo de ternera a la pimienta
25€
- Fillet Migñón
25,50€
- Solomillo de ternera al Foie, P.X. manojito de espárragos trigueros y pimientos de piquillo
28€
- Chuletón de ternera de Ávila a la plancha con patatas riojana
23€
- Duetto de cochinillo y costillas de cordero de Burgos, asados con patatas panadera
25,50€
- Rabo de toro hojaldrado en su salsa con patatas y hongos
19,90€
- Lomo de ciervo a la parrilla
21,50€

Opción de modificar las guarniciones.

«La Maruxiña»



Sorbetes y Postres

- Sorbete de limón al cava 6,50€
- Sorbete de mandarina 6,50€
- Sorbete tropical 6,50€
- Sorbete mojito/fresa 6,80€
- Helados 4,50€
- Tarta Nupcial 9,50€
- Surtido de tartas 11,50€
- Brownie de chocolate con helado de vainilla 10,80€
- Creppes con salsa de chocolate y helado 10,80€
- Fresón con helado de cookies 10,90€
- Base de galleta bretona, cremoso de limón y punta de merengue 10,90€
- Cereza del jerte con helado de turrón 10,90€
- Eclair de vainilla y fresas 10,90€
- Postres a elegir

«La Maruxiña»





Menús Infantiles



1

- Nuggets de pollo, croquetas, mini hamburguesa y patatas fritas

Postre

24 €

2

- Jamón serrano, jamón de york, croquetas, mini hamburguesa de ternera con patatas fritas

Postre

26 €

3

- Jamón Ibérico, lomo embuchado, croquetas, bistec de ternera con patatas fritas

Postre

31 €

4

- Jamón Ibérico, lomo embuchado y queso manchego, solomillo de ternera o chuletitas de cordero lechal con patatas fritas

Postre

36 €

«La Maruxiña»

VEGETARIANOS Y VEGANOS

- ENSALADA DE QUESO DE CABRA
- ENSALADA MIXTA
- ESPÁRRAGOS BLANCOS
- COGOLLITOS DE TUDELA CON ASADILLO
- ASADILLO DE PIMIENTOS ROJOS CASEROS
- PARRILLADA DE VERDURAS
- LASAGNA VEGETAL
- RISOTTO DE BOLETUS
- ESPÁRRAGOS EN TEMPURA
- TORTILLA CON VERDURAS
- HUMUS DE BERENJENA CON TOSTAS
- CREMA DE VERDURAS

«La Maruxiña»





SI 
QUIERO

«La Maruxiña»

Hotel La Maruxiña, S.L
Avd. Castilla La Mancha, 10
45240 Alameda de La Sagra
(Toledo)
Tlf: 925500492
Whatsapp: 616739732 –
630851638
hotel@maruxina.com