



# NUESTROS MENÚS



**RCMA**  
**RSC**

REAL CLUB MARÍTIMO DEL ABRA  
REAL SPORTING CLUB



**RCMA | RSC**  
REAL CLUB MARÍTIMO DEL ABRA | REAL SPORTING CLUB

## NUESTROS MENÚS

Todos nuestros menús incluyen:

- ⚓ Aperitivo de bienvenida: 8 variedades de delicias a elegir entre frías y calientes.
- ⚓ Corte de tarta.
- ⚓ Minutas personalizadas con el menú.
- ⚓ Seating Plan.
- ⚓ Mesero.
- ⚓ Degustación del menú elegido con anterioridad a la celebración del evento. Máximo 6 personas en función del número de comensales.



*Nuestros menús*

## GUADALIMAR

*El Aperitivo*

8 delicias a elegir frías y calientes

*El Menú*

Suprema de merluza en su pil pil con almejas

⚓ Sorbete de limón al cava ⚓

Carré de cordero a las finas hierbas  
con patatas panaderas

*El Postre*

Tarta San Marcos y Biscuit dos salsas

*Las Bebidas*

Tinto Viña Real Crianza

Blanco Viña Sol

Cava M<sup>a</sup> Cristina Non Plus Ultra Codorniu

Agua, café y refrescos

Copa: whisky, pacharán, orujo, brandy, Baileys,  
licores de frutas,...



*Nuestros menús*

## GALEA

*El Aperitivo*

8 delicias a elegir frías y calientes

*El Menú*

Vichyssoise

Taco de rape en salsa marinera y vermouth

📍 Sorbete de mango 📍

Medallón de solomillo a la plancha  
con guarnición de temporada

*El Postre*

Tarta de Trufa y Biscuit dos salsas

*Las Bebidas*

Tinto Viña Real Crianza

Blanco Viña Sol

Cava M<sup>a</sup> Cristina Non Plus Ultra Codorníu

Agua, café y refrescos

Copa: whisky, pacharán, orujo, brandy, Baileys,  
licores de frutas,...



*Nuestros menús*

## GOLETA

*El Aperitivo*

8 delicias a elegir frías y calientes

*El Menú*

Crema de espárragos trigueros

Mero a la brasa en su pil pil con carabineros al Txakoli

‡ Sorbete de mandarina ‡

Láminas de solomillo con setas de temporada

*El Postre*

Tarta de Tiramisú y Biscuit dos salsas

*Las Bebidas*

Tinto CVNE Reserva

Blanco Guitián Godello

Champagne MUMM

Agua, café y refrescos

Copa: whisky, pacharán, orujo, brandy, Baileys,  
licores de frutas,...



*Nuestros menús*

## **BATEA**

*El Aperitivo*

8 delicias a elegir frías y calientes

*El Menú*

Ensalada de ventresca  
sobre cama de piquillos y anchoas

Lubina de anzuelo cocida con salsa holandesa

⌘ Sorbete de frambuesa ⌘

Solomillo a la Broche con puré trufado

*El Postre*

Tarta Marítimo y Biscuit dos salsas

*Las Bebidas*

Tinto CVNE Reserva  
Blanco Guitián Godello  
Champagne MUMM  
Agua, café y refrescos

Copa: whisky, pacharán, orujo, brandy, Baileys,  
licores de frutas,...



*Nuestros menús*

## **BAHÍA**

*El Aperitivo*

8 delicias a elegir frías y calientes

*El Menú*

Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral

⚓ Sorbete de limón al champagne ⚓

Medallón de solomillo al foie  
con guarnición de temporada

*El Postre*

Tarta de Hojaldre y Biscuit dos salsas

*Las Bebidas*

Tinto CVNE Reserva  
Blanco Guitian Godello  
Champagne MUMM  
Agua, café y refrescos

Copa: whisky, pacharán, orujo, brandy, Baileys,  
licores de frutas,...



## *Las delicias para el aperitivo*

### FRÍAS

- ⚓ Cucharita de tartar de gambas marinadas con guacamole.
- ⚓ Salmón marinado en cítricos.
- ⚓ Chupito de salmorejo.
- ⚓ Tartar de presa ibérica a la salvia.
- ⚓ Cuñas de Idiazabal.
- ⚓ Roast Beef con mantequilla de mostaza.
- ⚓ Canapés de Foie al P.X.
- ⚓ Ajoblanco de centollo.
- ⚓ Jamón Ibérico de Bellota.
- ⚓ Langostino tigre con crema mahonesa.

### CALIENTES

- ⚓ Croquetitas caseras.
- ⚓ Brick de pato y hongos.
- ⚓ Buñuelo de bacalao y changurro.
- ⚓ Zamburiña en témpura.
- ⚓ Pulpo a la brasa con alioli verde.
- ⚓ Gambas Orly.
- ⚓ Tartaleta de revuelto de setas.
- ⚓ Cucharita de changurro caliente.
- ⚓ Cucharitas de láminas de bacalao en su pilpil.
- ⚓ Caprichos de chipirón.

### CORTADOR DE JAMÓN

La degustación de un Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a mano por uno de nuestros maestros cortadores jamoneros. Un clásico de nuestra cultura que encantará a tus invitados. Haremos de una joya gastronómica por excelencia una referencia en tu evento.



*El momento más esperado, nuestras tartas caseras*

## MARÍTIMO

Bizcocho de aceite de oliva, crujiente de chocolate, bizcocho de capuchina, mousse de chocolate y bañado con capa de chocolate y almíbar.

## HOJALDRE

Hojaldre, crema pastelera, nata y decorado con frutas. Variaciones: sin nata, sin frutas, sin crema, bañado en chocolate o con yema tostada.

## CAPUCHINA

Bizcocho emborrachado con almíbar, relleno de yema, bañado en yema y tostado. Recubierto con gelatina brillante.

## RUSO

Placas de merengue seco rellenas con crema de mantequilla, cubierta con crema de mantequilla y granillo de almendra tostada.

## SAN MARCOS

Bizcocho con nata, bizcocho con yema tostada y decorada con nata montada.

## PANCHINETA

Hojaldre relleno de crema pastelera, con hojaldre de almendras.

## TRUFA

Bizcocho, trufa de chocolate, yema tostada y trufa.

## MANZANA

Hojaldre, crema pastelera, manzana estofada y gelatina de manzana.

## COLINETA

Bizcocho, crema pastelera, yema, merengue y decorada con yema.

## TIRAMISÚ

Bizcochos de soletilla, queso mascarpone, yemas de huevo y cacao en polvo.



*Para los amantes del queso*  
**CÓRNER DE QUESOS**

¡Para los amantes del queso no puede faltar un atractivo y succulento córner dedicado a este manjar tan popular!

Una mesa cuidadosamente decorada con una amplia variedad de quesos y diferentes propuestas de acompañamiento. Una selección que admite la máxima personalización porque en cuestión de quesos, hay mucho que probar.

Propuestas divertidas que marcan la diferencia y aportan un toque muy personal.



*Un clásico imprescindible*  
**CÓRNER DE IBÉRICOS**

Una mesa temática de Ibéricos que podréis acompañar de un maestro cortador jamonero. Un acierto seguro donde nuestro Jamón Ibérico de Bellota siempre triunfa.

La mejor selección de ibéricos acompañados con una exquisita variación de panes elaborados en la casa. Un manjar tan tradicional como distinguido.

Un evento a medida de los gustos y expectativas de cada pareja, cuidando cada detalle, para que todo salga perfecto.





*Marca la diferencia*  
**CÓRNER DE SUSHI**

El córner de Sushi, un espacio diferente en tu boda, con una presentación ordenada que busca la armonía y el equilibrio visual, así como el deleite de los paladares más caprichosos.

Ligeros y sofisticados bocados de distintos sabores como nigiri, tataki, sushi,... todo ello acompañado de wasabi, soja y jengibre. Atrévete con esta mesa japonesa que no dejará indiferentes a tus invitados.

Un toque internacional a tu evento cada vez más conocido y popular.



*Un exquisito rincón gourmet*

## CORTADOR DE SALMÓN

El color natural, el fino sabor y la sabrosa textura del salmón lo convierte en un placer gastronómico, especialmente cuando se degusta solo. Por eso ponemos a vuestra disposición el servicio de corte de salmón, con el que se puede abrir un cóctel de una manera original y sorprender a los paladares más exquisitos.

Procedente de Escocia y Noruega, se elabora siguiendo los cánones de ahumado tradicionales mediante combustión lenta de serrines procedentes de maderas de roble, haya y barricas de rioja alavesa.

Un exquisito rincón gourmet que marcará la diferencia.



*Un nuevo concepto*

## **ANCHOAS ARTESANAS**

Un nuevo concepto que sin duda sorprenderá gratamente a los invitados con la preparación in situ de uno de los más preciados alimentos de la gastronomía española: la anchoa del Cantábrico en salazón.

Una exclusiva y original puesta en escena donde nuestras artesanas preparan cada lomo, único por su grosor y su tamaño, ofreciendo un manjar exquisito que llamará la atención por su calidad Premium y su vistosidad.



*El momento más dulce*

## **CANDY-BAR**

Llegó el momento más dulce, un irresistible. Cuando tus invitados se acerquen a esta mesa tan dulce encontrarán todas las delicias que puedas imaginar, entre las cuales se encuentra una selección de repostería casera, frutas bañadas en chocolate caliente, bombonería, y múltiples variedades de dulces. Un regalo para la vista, para los más pequeños y para el niño que todos llevamos dentro.

El rincón más goloso de toda la boda que aporta una pequeña dosis de dulzura en uno de los días más importantes de vuestra vida.





*Un detalle con estilo*

## CÓRNER DE CHAMPAGNE

¿Puede haber mejor forma de recibir a los invitados de tu boda?

La ambientación es importante ya que es la primera impresión que reciben tus invitados, una decoración cálida, delicada y fina será indispensable para dar una excelente imagen.

Cada detalle marca la diferencia, y además hace que tu evento sea un éxito, por este motivo os proponemos un córner de Champagne.



*El complemento ideal*  
**CÓRNER DE MOJITOS**

Sorprende a tus invitados con un córner de mojito. A tus invitados les encantará la idea de tomarse este cocktail refrescante y dulce mientras bailan al son de la música. Un complemento ideal que, sin duda, gustará a todos.

Refrescantes y deliciosos, llenarán de energía a tus invitados y no pararán de bailar. Un complemento muy original.



*Un toque elegante y distinguido*

## **BARMAN COCTELERO**

Este especialista os servirá los cócteles y combinados de manera original y poco convencional. Un experto en coctelería acrobática y juegos malabares.

Una propuesta diferente. El barnam interactúa con los invitados, creando un show visual y lleno de magia, totalmente único.



*Y llegó la fiesta...*

## BARRA LIBRE

Una parte de las bodas que los invitados siempre recuerdan con una sonrisa es la barra libre, el momento perfecto para relajarse y disfrutar con sus amigos y familiares.

---

## DJ

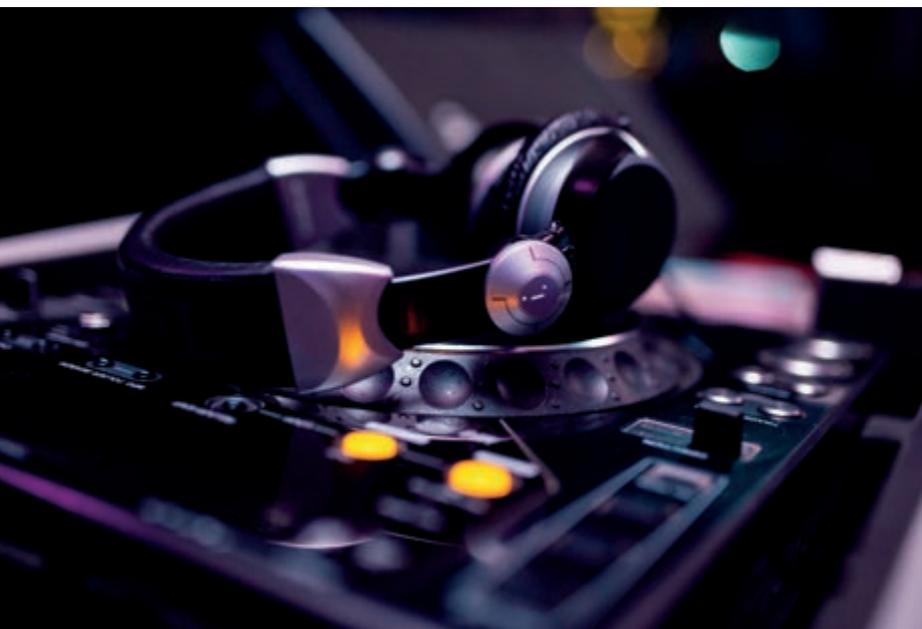
¡Aquí tienes lo que buscabas! Elige tu estilo musical y nuestro Dj te asesorará sobre todos los detalles a tener en cuenta para que vuestro día sea único y especial.

*Adicionalmente se facturará el importe de la SGAE en concepto de derechos musicales. Este importe irá en función de la tarifa vigente.*

---

## RECENA

Llega el momento de reponer fuerzas, la recena, compuesta por una cuidada selección de pinchos.





### *Información adicional*

## TU BODA EN EL RCMA-RSC

- ⚓ Exclusividad en tu día. El RCMA-RSC pone a disposición de los novios todo un equipo de profesionales.
- ⚓ Servicio de organización y asesoramiento personal a los novios desde la primera toma de contacto.
- ⚓ Posibilidad de elegir el espacio para el cóctel según el número de comensales entre el ante-bar del Club y nuestra fantástica Terraza Sporting.
- ⚓ Posibilidad de celebración de Ceremonia Civil.
- ⚓ Menaje corporativo del Club.
- ⚓ Menús especiales para intolerancias alimenticias.
- ⚓ Menú infantil.

