

PALACIO 7 BALCONES

SEVILLA

Menús 2023 by: **PALACIO 7 BALCONES**

Elige el que más se adapte a tus necesidades; un plato, dos platos, boda tipo cóctel... o elabora un **menú a tu gusto**, eligiendo de entre toda nuestra gran variedad de aperitivos, entrantes y platos aquellos que más os gusten. Tenéis todo lo que necesitas para vuestro gran día.

Recuerda que es una primera propuesta, una vez elegido nos pondremos a ello para hacer de vuestra selección algo **único y personal** para el día de vuestra boda.





Menú Boda Cóctel 58,50 €

Menú consistente en una 27 de aperitivos y platos principales de pequeño tamaño para su degustación de una forma más informal y amena como es la celebración de una boda en **formato cóctel**. Tiene una duración aproximada de 2 horas y 30 min pudiendo llegar a 3 horas si el cliente así lo prefiere.



FRÍOS (Elegir 14)

1. Blinis de salmón ahumado con salsa de eneldo.
2. Mini pepino dulce crema de queso y huevas de salmón.
3. Esferificación de aceite de oliva.
4. Perla de mozzarella con tomate seco y pesto.
5. Dados de Salmón con crema de eneldo.
6. Queso manchego curado con frutas desecadas.
7. Nidos de changurro.
8. Tartar de guacamole y tomate.
9. Steak tartar.
10. Ceviche de lubina sobre lima.
11. Cogollitos con roquefort y nueces.
12. Crujiente de mermelada amarga Sevilla con queso azul.
13. Atún marinado sobre pan de algas.
14. Picadillo de langostino.
15. Huevos de codorniz rellenos de atún.
16. Ensaladilla rusa.
17. Tosta de sardina ahumada sobre mango.
18. Salmorejo andaluz.
19. Pastel de espárragos de Aranjuez.
20. Tosta de foie con mermelada.

CALIENTES (Elegir 12)

1. Pinchos de pulpo a la gallega,
2. Gambas rebozadas,
3. Toast de queso de cabra caramelizado,
4. Cazuelita de garbanzos con espinacas,
5. Cazuelita de arroz meloso de marisco.
6. Mini tortilla de patatas con alf-olí.
7. Pularda en salsa agridulce con pasas.
8. Carrillada en salsa.
9. Cazuela de carne con tomate.
10. Solomillo de ternera en salsa de mostaza antigua.
11. Bolitas de ternera en salsa de cebolla y anacardos.
12. Mini croquetas de jamón o bolétus.
13. Toast de Huevo de codorniz Trufado.
14. Dados de merluza en adobo.
15. Tiras de berenjenas fritas.
16. Mini rollitos de primavera con salsa vietnamita.
17. Urta a la roteña.
18. Mini calabacines con pisto.
19. Solomillo al whisky.
20. Magret de pato sobre pan de crista.

POSTRES (Elegir 3)

1. Trufas de chocolate.
2. Tartaletas de limón con frambuesas.
3. Mini tocinos de cielo.
4. Petit-choux de chocolate y crema.
5. Brocheta de fruta de temporada.

BEBIDAS INCLUIDAS

- ✓ **MARQUÉS DE RISCAL:** Vino Blanco (DO) Rueda.
- ✓ **RAMÓN BILBAO:** Vino Tinto (DO) Rioja.
- ✓ **TIO PEPE & LA GUITA:** Fino y manzanilla.
- ✓ **ALFONSO:** Generoso & Oloroso (DO) Sherry.
- ✓ **CERVEZA & BEBIDAS:** Cerveza Estrella Galicia, Cerveza Cruzcampo, cerveza sin alcohol, 0,0 y *sin gluten*, bebidas carbonatadas (fanta, coca-cola, acuario, nestea zumos de naranja, piña y tomate).
- ✓ **AGUAS:** Agua mineral y agua con gas.
- ✓ **CAFÉ Y TÉ:** Servicio de café y té.

Menú 1 Gala 74,50 €

Menú consistente en un aperitivo reforzado de 2 horas de duración con **18 referencias** entre frías y caliente y un almuerzo o cena sentados de 1 hora y 20 min (1 plato principal + 1 postre + café y bebidas).

¡En la siguiente página encontrarás más!



APERTIVO (Elegir 18)

1. Blínis de salmón ahumado con crema de eneldo.
2. Nidos de changurro.
3. Gilda de anchoa.
4. Mini pepinos con salsa de berberecho.
5. Queso manchego curado con frutas secas
6. Huevos de codorniz rellenos.
7. Tartar de aguacate y tomate.
8. Pinchos de pulpo a la gallega.
9. Mini tortilla de patatas.
10. Ceviche de lubina sobre lima.
11. Toast de foie con mermelada.
12. Crujiente de naranja amarga sevillana con queso azul.
13. Atún marinado en soja sobre pan de crista.
14. Bolitas de ternera con salsa dulce y anacardos.
15. Cogollos con crema de roquefort y nueces.
16. Mini croquetas de jamón o boletus.
17. Gamas rebozadas.
18. Tosta de sardina ahumada.
19. Berenjenas fritas con miel.
20. Gyozas verduras y de pollo.
21. Magret de pato sobre pan de cristal.

PRINCIPAL (Elegir 1)

- ARROZ:** Arroz meloso de marisco.
- SALMÓN A LA LLAMA:** Lomos de salón asados sobre ensalada de quínoa con vinagreta de cítricos.
- MERLUZA SALVAJE:** Merluza salvaje acompañado de arroz de negro con calamares.
- AL-ANDALUS:** Pularda en salsa agridulce de anacardos y pasas acompañado de arroz.
- SOLOMILLO TERNERA:** Solomillo de ternera argentina, acompañado tomate cherries en rama y pastel de patatas (+ 3,80 €).
- STEAK TARTAR:** El clásico *steak tartar*.

POSTRES (Elegir 1)

- LINGOTE:** Lingote de chocolate con frutos rojos..
- LIMÓN:** Tarta de limón con frutos rojos.
- MANZANA:** Tarta de manzana con helado de vainilla.
- TOCIONO DE CIELO:** Postre clásico sevillano a base de yema de huevo y azúcar.

BEBIDAS INCLUIDA

- ✓ **MARQUÉS DE RISCAL:** Vino Blanco (DO) Rueda.
- ✓ **RAMÓN BILBAO:** Vino Tinto (DO) Rioja.
- ✓ **TIO PEPE & LA GUITA:** Fino y manzanilla.
- ✓ **ALFONSO:** Generoso & Oloroso (DO) Sherry.
- ✓ **CERVEZA & BEBIDAS:** Cerveza Estrella Galicia, Cerveza Cruzcampo, cerveza sin alcohol, 0,0 y *sin gluten*, bebidas carbonatadas (fanta, coca-cola, acuaris, nestea zumos de naranja, piña y tomate).
- ✓ **AGUAS:** Agua mineral y agua con gas.
- ✓ **CAFÉ Y TÉ:** Servicio de café y té.



Menú 2 Boda 83,50 €

Menú consistente en un aperitivo reforzado de 2 horas de duración con 20 referencias entre frías y caliente y un almuerzo o cena sentados de 1 hora y 40 min (1 entrante + 1 plato principal + 1 postre + café y bebidas).

¡En la siguiente página encontrarás más!



APERTIVO (Elegir 16)

1. Blínis de salmón ahumado con crema de eneldo.
2. Nidos de changurro.
3. Gilda de anchoa.
4. Mini pepinos con salsa de berberecho.
5. Queso manchego curado con frutas secas
6. Huevos de codorniz rellenos.
7. Tartar de aguacate y tomate.
8. Pinchos de pulpo a la gallega.
9. Mini tortilla de patatas.
10. Ceviche de lubina sobre lima.
11. Toast de foie con mermelada.
12. Crujiente de naranja amarga sevillana con queso azul.
13. Atún marinado en soja sobre pan de crista.
14. Bolitas de ternera con salsa dulce y anacardos.
15. Cogollos con crema de roquefort y nueces.
16. Mini croquetas de jamón o boletus.
17. Gamas rebozadas.
18. Tosta de sardina ahumada.
19. Berenjenas fritas con miel.
20. Gyozas verduras y de pollo.
21. Magret de pato sobre pan de cristal.

ENTRANTE (Elegir 1)

- ESPONJA:** Pastel de espárragos de Aranjuez acompañado de ensalada verde.
- CREMOSO:** Burrata fresca acompañada de ensañada de canónigos, pesto verde y tomate seco.

PRINCIPAL (Elegir 1)

- MERLUZA SALVAJE:** Merluza salvaje acompañada de arroz de negro y sepia.
- AL-ANDALUS:** Pularda en salsa agrídulce de anacardos y pasas acompañado de arroz.
- SOLOMILLO TERNERA:** Solomillo de ternera argentina, acompañado tomate cherries en rama y pastel de patatas (+ 3,80 €).

POSTRES (Elegir 1)

- LINGOTE:** Lingote de chocolate con frutos rojos..
- ÁRABE:** Tarta árabe de limón.
- MANZANA:** Tarta de manzana con helado de vainilla.
- TOCIONO DE CIELO:** Postre clásico sevillano a base de yema de huevo y azúcar.

BEBIDAS INCLUIDA

- ✓ **MARQUÉS DE RISCAL:** Vino Blanco (DO) Rueda.
- ✓ **RAMÓN BILBAO:** Vino Tinto (DO) Rioja.
- ✓ **TIO PEPE & LA GUITA:** Fino y manzanilla.
- ✓ **ALFONSO:** Generoso & Oloroso (DO) Sherry.
- ✓ **CERVEZA & BEBIDAS:** Cerveza Estrella Galicia, Cerveza Cruzcampo, cerveza sin alcohol, 0,0 y *sin gluten*, bebidas carbonatadas (fanta, coca-cola, acuaris, nestea zumos de naranja, piña y tomate).
- ✓ **AGUAS:** Agua mineral y agua con gas.
- ✓ **CAFÉ Y TÉ:** Servicio de café y té.

Menú 3 Gala 92,50 €

Menú consistente en un aperitivo reforzado de 2 horas de duración con 20 referencias entre frías y caliente y un almuerzo o cena sentados de 1 hora y 40 min (1 entrante + 1 plato principal + 1 postre + café y bebidas).

¡En la siguiente página encontrarás más!



APERTIVO (Elegir 16)

1. Dados de salmón con salsa de eneldo.
2. Nidos de changurro.
3. Gilda de anchoa.
4. Esferificaciones de aceite de oliva.
5. Queso manchego curado con frutas secas
6. Huevos de codorniz rellenos.
7. Tosta de sardina ahumada.
8. Pinchos de pulpo a la gallega.
9. Mini tortilla de patatas.
10. Ceviche de lubina sobre lima.
11. Toast de foie con mermelada.
12. Crujiente de naranja amarga sevillana con queso azul.
13. Atún marinado en soja sobre pan de crista.
14. Bolitas de ternera con salsa dulce y anacardos.
15. Cogollos con crema de roquefort y nueces.
16. Mini croquetas de jamón o boletus.
17. Gamas rebozadas.
18. Urta a la roteña
19. Berenjenas fritas con miel.
20. Solomillo de ternera en salsa de mostaza antigua.
21. Magret de pato sobre pan de cristal.

ENTRANTE (Elegir 1)

- CAZA:** Medallón de foie micuit acompañado de jamón de pato sobre hojaldre de manzana .
- NIDO DE MAR:** Timbal de salmón ahumado con macedonia de piña, apio y manzana acompañado de langostinos.

PRINCIPAL (Elegir 1)


- LUBINA SOBRE PLACTON:** Lomo de lubina salvaje sobre arroz de plancton marino.
- SALMÓN A LA LLAMA:** Lomos de salón asados sobre ensalada de quínoa con vinagreta de cítricos.
- SOLOMILLO TERNERA:** Solomillo de ternera argentina, acompañado tomate cherries en rama y pastel de patatas.

POSTRES (Elegir 1)

- LINGOTE:** Lingote de chocolate con frutos rojos..
- ÁRABE:** Tarta árabe de limón.
- MANZANA:** Tarta de manzana con helado de vainilla.
- TOCIONO DE CIELO:** Postre clásico sevillano a base de yema de huevo y azúcar.

BEBIDAS INCLUIDA

- ✓ **MARTIN CODAX:** Vino Blanco (DO) Rías Baixas.
- ✓ **RAMÓN BILBAO RESERVA:** Vino Tinto (DO) Rioja.
- ✓ **TIO PEPE & LA GUITA:** Fino y manzanilla.
- ✓ **ALFONSO:** Generoso & Oloroso (DO) Sherry.
- ✓ **CERVEZA & BEBIDAS:** Cerveza Estrella Galicia, Cerveza Cruzcampo especial, cerveza sin alcohol, 0,0 y *sin gluten*, bebidas carbonatadas (fanta, coca-cola, acuarius, nestea zumos de naranja, piña y tomate).
- ✓ **AGUAS:** Agua mineral y agua con gas.
- ✓ **CAFÉ Y TÉ:** Servicio de café y té.

A silver tray with several appetizers, including what looks like salmon roe on a cucumber slice, and a green apple in the foreground. The background is dark and out of focus.

Todos los aperitivos, entradas y principales

Si quieres hacer un menú **personalizado a tus gustos** y necesidades, aquí podrás ver todos y cada uno de los aperitivos, entrantes, sorbetes, principales y postres que hacemos.

¡En las siguientes página encontrarás todo!

APERITIVOS FRÍOS

1. Blinis de salmón ahumado con salsa de eneldo.
2. Dados salmón ahumado con crema de eneldo.
3. Gilda de anchoa.
4. Nidos de changurro.
5. Mini pepino dulce crema de queso y huevas de salmón.
6. Esferificaciones de aceite de oliva.
7. Perla de mozzarella con tomate seco y pesto.
8. Dados de Salmón con crema de eneldo.
9. Queso manchego curado con frutas desecadas.
10. Nidos de changurro.
11. Tartar de guacamole y tomate.
12. Steak tartar.
13. Crudités con humus.
14. Salmorejo cordones.
15. Gazpacho andaluz.
16. Gazpacho de remolacha.
17. Ceviche de lubina sobre lima.
18. Mini croissant vegetal
19. Cogollitos con crema roquefort y nueces.
20. Crujiente de mermelada amarga Sevilla con queso azul.

21. Atún marinado sobre pan de algas.
22. Picadillo de langostino.
23. Dhal de lentejas.
24. Jamón Ibérico 5J.
25. Salchichón ibérico.
26. Caña de lomo ibérica.
27. Huevos de codorniz rellenos de atún.
28. Ensaladilla rusa.
29. Ensaldilla de remolacha
30. Tosta de sardina ahumada sobre mango.
31. Mousse de espárragos
32. Tosta de foie con mermelada.
33. Mozzarella con tomate seco.
34. Ensalada de wakame.
35. Tosta de espárrago blanco sobre mango.
36. Trufas de queso blanco.

APERITIVOS CALIENTES

1. Pinchos de pulpo a la gallega.
2. Gambas rebozadas.
3. Toast de queso de cabra caramelizado.
4. Cazuelita de garbanzos con espinacas.

8. Cazuelita de arroz meloso de marisco.
9. Mini tortilla de patatas con ali-oli.
10. Carrillada en salsa.
11. Cazuela de carne con tomate.
12. Solomillo de ternera en salsa de mostaza antigua.
13. Bolitas de ternera en salsa de cebolla y anacardos.
14. Mini croquetas de jamón.
15. Mini croquetas de boletus.
16. Huevo de codorniz trufado.
17. Dados de merluza en adobo.
18. Tiras de berenjenas fritas con miel.
19. Mini rollitos de primavera con salsa Thai.
20. Urta a la roteña.
21. Mini calabacines con pisto.
22. Solomillo al whisky.
21. Cazuelita de arroz meloso de marisco.
22. Gyozas verduras y de pollo
23. Mini rollitos de primavera
24. Mini tortilla de patatas con ali-oli.
25. Mini tacos mexicanos
26. Magret de pato sobre pan de cristal.

ENTRANTES

- ❑ **ESPONJA:** Pastel de espárragos de Aranjuez acompañado de ensalada verde.
- ❑ **CREMOSO:** Burrata fresca acompañada de ensañada de canónigos, pesto verde y tomate seco.
- ❑ **CAZA:** Medallón de foie micuit acompañado de jamón de pato sobre hojaldre de manzana .
- ❑ **NIDO DE MAR:** Timbal de salmón ahumado con macedonia de piña, apio y manzana acompañado de langostinos.
- ❑ **CREMA DE MARISCO:** Crema caliente de marisco.
- ❑ **CREMA DE VERDURAS:** Crema caliente de verduras.
- ❑ **GAZPACHO:** Gazpacho de de temporada.
- ❑ **SALMOREJO:** Salmorejo cordobés con guarnición.

PRINCIPALES

- ❑ **ARROZ:** Arroz meloso de marisco.
- ❑ **ARROZ DE CAZA:** Arroz con perdiz.
- ❑ **ARROZ CON BOGAVANTE:** Arroz con bogavante.
- ❑ **SALMÓN A LA LLAMA:** Lomos de salón asados sobre ensalada de quínoa con vinagreta de cítricos.
- ❑ **MERLUZA SALVAJE:** Merluza salvaje acompañado de arroz de negro con calamares.
- ❑ **AL-ANDALUS:** Pularda en salsa agridulce de anacardos y pasas acompañado de arroz.
- ❑ **SOLOMILLO TERNERA:** Solomillo de ternera argentina, acompañado tomate cherries en rama y pastel de patatas.
- ❑ **STEAK TARTAR:** El clásico *steak tartar*.
- ❑ **LUBINA SOBRE PLACTON:** Lomo de lubina salvaje sobre arroz de plancton marino.
- ❑ **MERLUZA SALVAJE:** Merluza salvaje acompañada de arroz de negro y sepia.
- ❑ **LASAÑA DE PISTO:** Lasaña vegana a base de piso y salsa de tomate y queso vegano rallado.
- ❑ **TORO:** Cola de toro con verduritas y puré de patatas.

POSTRES

- ❑ **LINGOTE:** Lingote de chocolate acompañado de frutos rojos.
- ❑ **MANZANA:** Tarta de manzana con helado de vainilla y con azúcar glas.
- ❑ **TOCIO DE CIELO:** Postre típico sevillano a base de yema de huevo y azúcar.
- ❑ **LIMÓN:** Tarta árabe de limón.
- ❑ **FRUTA DE TEMPORADA:** Fruta de temporada sobre hielo seco.



Mesa de Quesos 6,50 € / pax

Mesa con variedad de quesos acompañado de frutos secos, uvas y frutas y con decoración particular.

(La duración de la misma es de todo el cóctel y cuenta con personal disponible para poder indicar la procedencia de cada uno de los quesos y su tipo).

Mesa de Champagne 11,90 € o Cava 5,50 €

Mesa durante la barra libre el cóctel para servicio de Champagne (Moët&Chandon) o Cava (Juve Camps o Anna de Codorniu) y con personal específico para el servicio del mismo y cubiteras de plata para la exposición.




Mesa de Shushis & Nigiris 10,90 €

Menú consistente en un aperitivo reforzado de 2 horas de duración con **18 referencias** entre frías y caliente y un almuerzo o cena sentados de **1 hora y 20 min** (1 entrante + 1 plato principal + 1 postre + café y bebidas).

Mesa de Arroces 6,50 € / pax

Mesa con variedad de quesos acompañado de frutos secos, uvas y frutas y con decoración particular.

(La duración de la misma es de todo el cóctel y cuenta con personal disponible para poder indicar la procedencia de cada uno de los quesos y su tipo).



1

Jamón 5J 100 % 495,00 € / unidad

Jamón ibérico 100 % bellota de la Sierra de Aracena curado y producido especialmente para el Palacio 7 Balcones . Edición limita "P7B".

Mesa de pescaito frito 4,80 € / pax

Mesa con variedad de pescadito frito. **La duración de la misma es de todo el cóctel** y cuenta con personal disponible para poder indicar la que tipo de pescado es cada uno y ayudar a los clientes

*Mesa de steak tartar y
carnes a la parrilla 12,50 € / pax*

Mesa durante el cóctel donde unos de nuestros expertos en carne en colaboración el restaurante **LEÑA AL LOMO** para la preparación en directo de tostones de steak tartar y carnes a la parrilla.

Mesa de ostras 6,50 € / pax

Mesa con ostras y **duración de la misma es de todo el cóctel** y cuenta con personal disponible para poder indicar la procedencia y explicar como tomarlas.

Barra libre 22,50 € / pax / 5 horas

Barra libre con servicio de camareros durante 5 horas prorrogables a partir de la quinta hora a razón de 450 € la hora extra. La barra cuenta con alcoholes de primeras marcas a elegir por los novios según sus preferencias. Incluyen copas de sidra y de tubo así como vasos chatos para las bebidas específicas que así lo necesiten. En caso de querer copas de balón tendrá un precio extra de 1,20 € por persona.

Candy Bar 2,20 € / pax

Mesa de chucherías, chocolatinas y frutos secos para deleitarse durante la parte la barra libre.

Nuestro Servicio & Condiciones *Incluye*

- ✓ Personal de servicio cualificado en cantidad de **1 camarero por cada 9 invitados**. Todo el personal del Palacio 7 Balcones cuenta con la experiencia necesaria para dar un servicio correcto, así como la posesión del título de manipulación de alimentos, seguro de responsabilidad civil y formación en medidas de higiene sanitarias.
- ✓ Menús personalizados para las necesidades de cada cliente.
- ✓ *Seating* para los almuerzos/cenas,
- ✓ Diferentes tipos de Uniformes.
- ✓ **Prueba de menú** para 6 personas para bodas de más de 120 comensales en caso que sean menos será para 2 comensales. En caso que se necesario el incremento de invitados a la prueba de menú esta tendrá un coste de 65,00 € comensal extra.
- ✓ **Material necesario** para el montaje y celebración del evento: mesas de tanto para la cena/almuerzo como para el cóctel previo, cristalería, sillas, conjín, mantelería, bajo plato, cubertería, etc...
- ✓ Los **servicios de cóctel incluyen asientos** para el 40 % de los asistentes, en caso de desear mayor número de asientos, cada pieza extra tendrá un coste de 4,50 € para las sillas y de 8,50 € para los taburetes altos.
- ✓ Estos precios **no incluyen el IVA del 10 %**.

