

Pago del Vicario presenta su nuevo concepto de bodas, sin menús cerrados, sin convencionalismos, sin ataduras...

Tu boda a la carta 2017

COCKTAIL

Nuestros cinco aperitivos de siempre:

- Jamón Ibérico de cebo D.O. Guijuelo.
- Queso Manchego D.O. Villadiego curado y semicurado.
- Croquetas de changurro, bacalao y jamón.
- Montadito moscovita con salsa rosa.
- Pincho de bacalao ahumado con pesto genovés y tomate reducido.

A VUESTRO GUSTO

- Pincho Sparky de pan tostado, mayonesa de mostaza, salchicha, anchoa, cebolla y lechuga.
- Mini rollitos vietnamitas y reducción de soja.
- Trainera de anchoa y boquerón con alioli de manzana.
- Mini hamburguesa con cebollita pochada, mostaza americana, rodajita de tomate y ketchup.
- Ceviche peruano sobre lima abierta.
- Pan de chapata tostada con escalibada y anchoa.
- Pincho de mousse de salmón, cítricos y huevas negras.
- Brocheta de venado en adobo de los Montes de Toledo.
- Pan, laminado de solomillo de cerdo ibérico con salsa Hp.
- Canapé caliente de morcilla de Burgos, muselina de frutos rojos y alioli suave.
- Pincho de melva confitada, anchoa en salazón y pimientos de cristal.
- Morunito de cerdo Ibérico con especias Mozárabes.
- Cucurucho de calamares fritos a la Andaluza.
- Exquisiteces de salmón fresco con emulsión de mostaza semidulce y aceto balsámico. (servido en cazuelita).
- Bombón de foie, compota de manzana verde y granulado de almendra.
- Mouse de ensaladilla rusa con langostino y pimiento del piquillo.
- Gyozas en cuencos de bambú.
- Champiñón relleno de chistorra y salsa romesco.
- Langostinos rebozados panko con salsa agripicante.
- Taquitos de lomo en adobo, tomate cherry y lámina de calabacín.
- Montadito de bacalao ajoarriero.
- Humus Libanes con gamba cocida en pan de pita.
- Canapé de salmón ahumado, queso brie y confitura de higos.
- Pizzeta Napolitana.
- Pincho de arenque ahumado con picada de tomate y pepino.



PAGODELVICARIO

HOTEL PAGODEL VICARIO

Bodas - Eventos - Celebraciones

Para tus momentos más especiales

A elegir cuatro (nueve en total)	18 €/ persona
A elegir once (dieciséis en total)	28 €/ persona

PUESTO DEGUSTACIÓN

- Mesa degustación de Vinos Pago del Vicario.	Sin cargo
- Cortador de Jamón Ibérico de bellota.	550€

- Mesa de productos Japoneses:

Makis (arroz, alga nori y pescado), Sashimi (pescado fresco macerado), Niguiris (rollito de arroz) Uramaki (rollito de arroz con verdura y pescado).	4.10€/ persona
---	----------------

Tipos de pescado: salmón, pez mantequilla, ventresca de atún, barriga de atún y pez espada.
Servidos con: salsa de soja, wasabi y salsa agridulce.

- Mesa de Quesos nacionales e internacionales.	3.50 €/ persona
--	-----------------

Stilton (ENG), Grana Padano (ITA), Brie (FRA), Camembert (FRA), Gouda (NL), Azul (DK),
Majorero (Canarias), queso de Cabra (Granada), Queso de Tetilla (Galicia),
Cabrales (Asturias), servidos con cazuelitas con mermeladas variadas y frutos secos.

- Mesa de Arroces (a elegir 3).	3.50€/ persona
---------------------------------	----------------

Risotto de hongos y setas.
Arroz con costra y alioli.
Arroz meloso de verduras.

Paella mixta alicantina.
Arroz a banda.

- Mesa de Productos Manchegos de nuestra Huerta. (Pisto, asadillo, miracielos, berenjenas guisadas, gachas y berenjenas de Almagro)	3.10€/ persona
--	----------------

<u>GASTRO – RACIONES</u> (A elegir 3)	9.60€/ persona
---------------------------------------	----------------

Medallón de pintada rellena de setas y foie.

Pimiento del piquillo relleno de mousse de merluza en su crema y velouté de verduras.

Rollitos de salmón ahumado Noruego rellenos de crema agria con gambas cocidas y aceite de lima.

Coca alicantina de láminas de bacalao confitadas al Club Ranero.

Vieira sobre lámina de calabacín y crema de apio.

Fajita Mexicana de ternera y pico de gallo.

Crêpes de marisco y langostinos con salsa chutney y cebolla crujiente.

Terrina de carrillera de ternera.

Pastel de carne de ternera y su jugo



PAGODELVICARIO

Ctra. CM-412 (Ciudad Real – Porzuna) Km. 16, 13196 Ciudad Real.

Teléfonos: 902 092 926 / + (34) 926 666 027 reservas@pagodelvicario.com www.pagodelvicario.com

SOPAS Y CREMAS

Gazpacho cremoso andaluz con picada de langostinos de Sanlúcar.	6.10€/ persona
Velouté de espárragos verdes y blancos con brocheta de salmón ahumado y aceite de tomillo.	6.20€/ persona
Crema de nécoras, aceite de cítricos y migas de pan crujiente.	10.70€/ persona
Ajoblanco cremoso con láminas de almendra y berberechos.	6.10€/ persona
Salmorejo Cordobés con virutas de jamón ibérico y aceite de hojiblanca.	7.20€/ persona

ENSALADAS

Ensalada de láminas de bacalao con pimientos rojos asados, cogollos de Tudela y su pilpil.	15.30€/ persona
Ensalada de salmón ahumado Noruego, langostinos cocidos, mango, piña y picadillo de pomelo y aceite de pimienta rosa.	23.20€/ persona
Pimientos asados rojos con perdiz en escabeche, cordón de mostazas y brotes tiernos.	18.40€/ persona
Ensalada de vieiras templadas con verduras, hortalizas y langostinos cocidos.	19.85€/ persona
Ensalada de bonito del Norte confitado en escabeche ligero, con brotes de lechugas, tomates cherry y solución de vinagre de Módena.	16.50€/ persona
Timbal de pulpo, langostinos y gambas con tomates rotos semidulces y patatas revolconas.	18.30€/ persona
Ensalada de bogavante con rabanitos, brotes frescos de lechugas, rúcula y canónigos (Medio bogavante)	27.55€/ persona



PESCADOS

Supremas de dorada sobre lecho de verduras con refrito de ajo y chalotas al Pimentón de La Vera.	18.40€/ persona
Tranchas de rodaballo con aceite de pimentón y patatas encebolladas.	21.80€/ persona
Lomo de lubina al horno con salsa de calamares y salteado de patatas al ajillo	19.65€/persona
Mariscada del Cantábrico (4 langostinos, 5 gambas, 1 carabinero, 3 gambones al horno de convención vapor 60° y 1 cigala cocida).	36.10€/ persona
Suprema de salmón al aceite de limón y vainilla con crudites de verduras	18.10€/ persona
Milhoja de dorada del Mediterráneo con Foei de Las Landas, cebolla caramelizada y bastoncitos de zanahoria.	22.65€/ persona
Lomo de bacalao Feroe confitado al ajo y pimientos del piquillo.	21.70€/persona

CORTANTES

Sorbete de limón al Cava.	3.40€/ persona
Sorbete de Mojito y menta fresca.	3.40€/ persona
Sorbete de mandarina y ron añejo	3.40€/ persona



HOTEL PAGODEL VICARIO
★★★★
Bodas - Eventos - Celebraciones
Para tus momentos más **especiales**

CARNES

Paletilla de cordero lechal Manchego con demi-glacé de su jugo y cremoso de patata.	28.40€/ persona
Medallones de solomillo ibérico con salsa ligera de pimienta verde y champiñones mini.	19.80€/ persona
Solomillo de ternera nacional con Foei, salsa de Oporto y graten de setas.	24.50€/ persona
Solomillo de ternera nacional con picada de hongos, su crema y pastel de patata y bacon.	24.80€/ persona
Solomillo de ternera nacional al Vino Tinto Pago del Vicario Syrah, puré de calabaza con miel y brunoise de calabacín.	23.80€/ persona
Cochinillo confitado a baja temperatura y milhojas de patatas a la crema.	20.80€/ persona
Secreto de cerdo Ibérico con patatas panaderas, pimientos rojos y verdes	22.10€/ persona
Lomo de buey Gallego del Valle del Sil con cachelos (300-350gr).	25.20€/ persona

POSTRES

Tarta apple strudel, compota de manzana verde y helado de fresa.	8.80€/ persona
Tarta de yema tostada con helado de vainilla y confitura de higos.	8.95€/ persona
Vainilla y frutas del bosque con crema inglesa y helado de panna-cotta.	10.45€/ persona
Bomba de chocolate con reducción de naranja amarga, granulado de almendra, y helado de stracciatella.	10.10€/ persona
Tarta de queso D.O. Manchego Villadiego, natillas de vainilla, helado de chocolate y bavaroise de frambuesa.	8.10€/ persona
Tarta de 3 chocolates con natillas de azúcar tostada, coulis de frutos rojos y helado de turrón.	8.60€/ persona



PAGODELVICARIO

Ctra. CM-412 (Ciudad Real – Porzuna) Km. 16, 13196 Ciudad Real.
Teléfonos: 902 092 926 / + (34) 926 666 027 reservas@pagodelvicario.com www.pagodelvicario.com

HOTEL PAGODEL VICARIO
★★★★
Bodas - Eventos - Celebraciones
Para tus momentos más **especiales**

Tronco de brownies con crema inglesa, jarabe de arándanos y helado de nata.	8.90€/ persona
Tarta de chantilly, confitura de frutos rojos y helado de fresa.	9.10€/ persona

Todos nuestros helados son italianos Artesanos.

Más opciones

Tarta nupcial al corte.	100€
Cupcakes y funny biscuits (personalizados).	2.6€/ persona

LOS MENÚS INCLUYEN:

Maridaje de vinos blancos, rosados y tintos de Pago del Vicario según platos elegidos.
Cava.
Café.
Petit fours.

MENÚ INFANTIL (todo incluido) 35€/ persona

Pasta o entremeses a su gusto.
Chuletilas de cordero o escalope de ternera con guarnición a su gusto.
Helado y refrescos.

BARRA LIBRE

3,5 Horas.	13.50€/ persona
5 Horas.	19.50€/ persona
Hora extra consultar.	

Opciones

Puesto de golosinas.	200€
Coctelería variada (5 cocteles a elegir).	4,5€/persona (2 horas de funcionamiento)
Ginebras Premium.	Consultar
Grupos de música en directo.	Consultar



PAGODELVICARIO

Ctra. CM-412 (Ciudad Real – Porzuna) Km. 16, 13196 Ciudad Real.
Teléfonos: 902 092 926 / + (34) 926 666 027 reservas@pagodelvicario.com www.pagodelvicario.com

RECENA

Salado y Dulce

3.50€ / persona

Pulgas y medias noches de embutidos Ibéricos.
Tortillas de patatas caseras.
Empanada Gallega.
Sandwiches variados.
Pastelitos variados.

Puesto degustación de recena

Migas manchegas con torreznillos, papada, choricitos de venado y pimientos verdes.

3.50€ / persona

Carro American Hot Dogs.

3.00€ / persona

Fuente de chocolate con brochetas de fruta fresca, galletitas y bizcochos.

400€

BODAS CIVILES

Las ceremonias civiles se dan cita en ambientes tan diferentes y a la vez tan complementarios como la sala de barricas de la bodega o los jardines exteriores del hotel, acompañados de un alumbrado increíble durante la noche, y las maravillosas vistas al río Guadiana y a nuestro viñedo.

Pérgola, decoración floral, atril, megafonía, alfombra roja, brindis con cava Brut.

850€

Servicios incluidos:

Decoración floral: exteriores-cocktail, centros florales en mesa y barras.

Brindis de bienvenida a los novios.

Música ambiente cocktail, cena y DJ.

Puesto degustación selección de vinos de nuestra bodega en cocktail.

Servicio de guardarropa.

Decoración exterior: velas, meseros.

Servicio de camareros.

Aparcamiento para invitados.

Suite nupcial noche de bodas.

Tarifa especial habitaciones de hotel para invitados.

Cuatro mantelerías a elegir.

Prueba de menú hasta 6 personas.

Proyecciones solo se realizaran después de la cena en la barra libre.



DESCUENTOS APLICABLES

Tarifa especial habitaciones del hotel para invitados día de la boda habitación Doble 65€ e Individual 47€.

Posibilidad de comida familiar en la piscina del hotel o restaurante al día siguiente, precio 28€/persona.

Descuento 10% en bodas celebradas los viernes.

Descuento 10% bodas celebradas durante los meses de invierno (noviembre, diciembre, enero y febrero).

Descuento 10% en futuros eventos.

Descuento 10% en la celebración del bautizo de vuestros hijos.

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO



Todos los aperitivos, platos y postres expuestos han sido cuidadosamente elaborados en exclusiva en Pago del Vicario.

Hemos excluido alimentos precocinados, congelados o ultra-congelados.

Garantizamos el producto fresco, local y de calidad.



PAGODELVICARIO

Ctra. CM-412 (Ciudad Real – Porzuna) Km. 16, 13196 Ciudad Real.

Teléfonos: 902 092 926 / + (34) 926 666 027 reservas@pagodelvicario.com www.pagodelvicario.com