

Nuestra boda  
a pie de playa



LE MERIDIEN RA  
BEACH HOTEL & SPA

Vuestra boda será probablemente el evento que organizaréis con más mimo.

Le Méridien Ra dispone de espacios únicos y un equipo entregado que cuidarán cada detalle, respondiendo intuitivamente a las necesidades para hacer de vuestra boda un acontecimiento único.





## ¿Por qué elegir LOM Ra?

- La ubicación más privilegiada:  
Casarse a pie de playa con vistas magníficas al mar
- Espacios inspiradores para gustos diferentes
- Cocina mediterránea de autor
- El placer de despertarse mirando el mar:  
Noche de bodas gratuita para los novios
- Masaje relajante para los novios de 30 minutos
- Nuestro Explore Spa para preparar cuerpo y mente
- Minutas personalizadas
- Servicio de Wedding Planner para organizar vuestra boda al detalle

Porque os resultará todo mucho más fácil... y será un día memorable.



## ¿Dónde?

Podéis elegir cualquiera de estos escenarios únicos:

- Encantadora playa de San Salvador para la ceremonia
- Románticos jardines y terrazas con maravillosas vistas al mar para el cóctel
- Salones elegantes y privados para el banquete y el baile



# Menú Ponent

**APERITIVO (Servicio 45')**  
A escoger una selección de 8

## FRIOS

Cuajada de foie con mango y maíz tostado  
Taquito de ventresca de atún y reducción de soja-miel  
Coca de escalibada con queso Tetilla fundido y carabinero  
Gazpacho de fresa al aroma de Módena  
Sam de aguacate y cilantro con cebolla morada al aroma de lima y germinado de remolacha  
Brocheta de roast beef con manzana y mostaza dulce  
Rollito de salmón con crema de queso, curry y espinaca  
Sam de atún con mayonesa de wasabi y aceite de sésamo crudo  
Lata de sardinas marinadas, frambuesa yogurt y pistacho  
Lata de berberechos en ceviche y mango  
Rollito de pollo con rúcula y mayonesa de wasabi  
Flor de caprese con pesto rojo en su maceta aromática

## CALIENTES

Capricho extremeño  
"Takoyaki": buñuelo de pulpo japonés con mayonesa teppanyaki  
Croquetas de pollo asado  
Rape en taco crujiente con romesco  
Langostino crujiente con cama de mayonesa de wasabi  
Buñuelos de bacalao con azafrán, romesco y piñones garrapiñados  
Samosas de sanfaina con queso de cabra  
Mini brioche de butifarra del Perol y manzana con queso de cabra  
Brocheta de pollo con sésamo y salsa yakitori  
Croqueta de jamón ibérico  
Mini bikini de trufa, mozzarella y jamón ibérico  
Verduras en tempura con romesco

## PARA EMPEZAR (1 a vuestra elección)

Ensalada de bogavante con cous cous vegetal, ceps cítricos y su vinagreta  
Ensalada de bogavante con vieira, hinojo, manzana, lágrimas de su jugo y helado de almendra  
Timbal de aguacate y champiñón acompañado de buey de mar con helado de lima y albahaca  
Crema de marisco con ravioli de ceps y gamba  
Sopa de cereza con lingote de almendra, cigalas y huevos de trucha  
Canelón de bogavante con moluscos, setas y salsa bisque  
Canelón de poularda con foie, salsa de hongos y queso ahumado  
Terrina de foie caramelizado con compota de manzana al tomillo, pan de especias y lágrima de yogurt  
Pulpo a la brasa con cremoso de patata ahumada, cigalas y crujiente de alga  
Coca de cebolla caramelizada con texturas de pato, vinagreta de manzana y avellanas

## DEL MAR (1 a vuestra elección)

Merluza con ravioli de txangurro y salsa de erizo de mar  
Lubina con salsa duglere, acompañado de tirabeques y berberechos  
Bacalao confitado con cremoso de patata ahumada, concassé de tomate, trufa y cebolleta fina  
Rape con crema de gamba roja y milhojas de patata a la vainilla  
Rodaballo asado en plano con nem crujiente de verduras, salsa exótica de coco&curry  
Calamar a la brasa con escalibada y romesco

## DE LA TIERRA (1 a vuestra elección)

Coulant de ternera con interior de foie, cremoso de patata trufada, zanahoria baby y salsa vino Penedés  
Paletilla de cordero asada, glaseada con lasaña vegetal con jugo al ajo y tomillo  
Solomillo de ternera con patata a las finas hierbas y verduritas  
(Salsa a elegir entre Café de Paris, hongos, Oporto, trufa)  
Solomillo con cremoso de calabaza, trufa, echalote, manzana asada y salsa bourguignon  
Cochinillo confitado con galleta de polenta, Kalamata y tomate seco al perfume de miel de caña  
Lingote de confit de pato con milhojas de patata, boniato y crujiente de frutos secos

## MOMENTO DULCE (1 a vuestra elección)

Sopa de chocolate blanco con helado de Módena  
Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca  
Sopa de fresón con cake de té matcha y yogurt  
Genovesa de limón con sorbete de lima kaffir  
Dolysim con salsa de yogurt griego y nougat glacé  
Crema brulee a la lavanda con espuma de caramelo  
Gin tonic a nuestra manera  
Melón infusionado a la menta y lima con sorbete de frambuesa  
Bizcocho de almendra con mango y melocotón salteado, vainilla y cremoso de chocolate blanco

## TARTA NUPCIAL (1 a vuestra elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla  
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada  
Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado  
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia  
Selva negra con griottines  
Trilogía de chocolates

## ADEMAS INCLUYE

Cóctel de Bienvenida – Nuestro Sparkling Cóctel  
Noche de bodas con desayuno incluido  
Minutas/menús personalizados  
Servicio personal de nuestro Wedding Planner  
Decoración floral en Ceremonia, Cóctel y Banquete  
1 hora de DJ durante la fiesta  
Masaje relajante para dos personas en nuestro Explore Spa  
Cena bufet para celebrar el primer aniversario (2 personas)

Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados  
2 plazas de parking  
Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados  
para 6 personas a partir de 100 invitados

A partir de 50 personas:  
125,00 Euros + IVA por persona  
Bodega Proa incluida





# Menú Xaloc



## APERITIVO (Servicio 90')

A escoger una selección de 6

## FRIOS

Tartar de gamba y ceps con su aceite  
Gazpacho de fresa al aroma de Módena  
Flor de caprese con pesto rojo en su maceta aromática  
Taquito de ventresca de atún con reducción de soja-miel  
Brocheta de roast beef con manzana y mostaza dulce  
Rollito de salmón con crema de queso y curry con espinaca

## CALIENTES

Capricho extremeño  
Croquetas de pollo asado  
Langostino crujiente sobre mayonesa de wasabi  
Brocheta de pollo con sésamo y salsa yakitori  
Samosas de samfaina con queso de cabra  
Rape en taco crujiente con romesco

## APERITIVO EN BUFET

(1 a vuestra elección)

Arroz cremoso de pato y langostinos  
Arroz de pulpo al azafrán  
Arroz negro de chipirones  
Arroz Barcelona (marisco con butifarra de payés)  
Arroz del señoret

## ESTACIONES

(1 a vuestra elección)

Surtido de pates (finas hierbas, campaña y pimienta negra) con variedad de tostas  
Surtido de quesos (4 tipos) con membrillos, mermeladas y panes variados  
Surtido de ahumados: salmón, bacalao, anchoas, boquerones y sardinas con sus guarniciones

## PARA EMPEZAR

(1 a vuestra elección)

Ensalada de bogavante con cous cous vegetal ceps, cítricos y su vinagreta  
Ensalada de bogavante con vieira, hinojo, manzana y helado de almendra  
Timbal de aguacate con champiñón, buey de mar, helado de lima y albahaca  
Crema de marisco con ravioli de ceps y gamba  
Sopa de cereza con lingote de almendra, cigalas y huevas de trucha  
Canelón con bogavante con moluscos, ceps y salsa bisque  
Canelón de poularda con foie salsa de hongos y queso ahumado  
Terrina de foie caramelizada con pan de especias, yogurt de cabra y compota de manzana tomillo  
Pulpo a la brasa con cremoso de patata ahumada, cigalas y crujiente de lechuga de mar  
Coca de cebolla caramelizada con texturas de pato, vinagreta de manzana y avellanas

## PLATO PRINCIPAL

(1 a vuestra elección)

Merluza con ravioli de txangurro y salsa erizo de mar  
Lubina con salsa duglere, acompañado de tirabeques y berberechos  
Bacalao confitado con cremoso de patata ahumada, concassé de tomate, trufa y cebolleta fina  
Rape con crema de gamba roja y milhojas de patata a la vainilla  
Rodaballo con arroz cremoso de azafrán, ceps y salsa de vino dulce  
Rodaballo salvaje con nem crujiente de verduras y salsa exótica de curry&coco  
Calamar a la brasa con escalibada y romesco  
Coulant de ternera con interior de foie, cremoso de patata trufada, zanahoria baby y salsa vino Penedès  
Paletilla de cordero asada con glaseada, lasaña vegetal, jugo al ajo y tomillo  
Solomillo de ternera con patata finas hierbas y verduritas  
(Salsa a elegir entre Café de Paris, hongos, Oporto, trufa)  
Solomillo con cremoso de calabaza, trufa, echalote manzana asada y salsa bourguignon  
Lingote de cochinillo con galleta de polenta, Kalamata, tomate seco al perfume de miel de caña  
Lingote de confit de pato con milhojas de patata, boniato y crujiente de frutos secos

## MOMENTO DULCE

(1 a vuestra elección)

Sopa de chocolate blanco con helado de Módena  
Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca  
Sopa de fresón con cake de té matcha y yogurt  
Genovesa de limón con sorbete de lima kaffir  
Dolysim con salsa de yogurt griego y nougat glacé  
Creme brulee a la lavanda con espuma de caramelo.  
Gin tonic a nuestra manera  
Melón infusionado a la menta y lima con sorbete de frambuesa  
Bizcocho de almendra con mango y melocotón salteado, vainilla y cremoso de chocolate blanco



## TARTA NUPCIAL

(1 a vuestra elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla  
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada  
Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado  
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia  
Selva negra con griottines  
Trilogía de chocolates

## ADEMAS INCLUYE

Cóctel de Bienvenida – Nuestro Sparkling Cóctel  
Noche de bodas con desayuno incluido  
Minutas/menús personalizados  
Servicio personal de nuestro Wedding Planner  
Decoración floral en ceremonia, cóctel, banquete  
2 horas de DJ durante la fiesta  
Masaje relajante para dos en nuestro Explore Spa  
Habitación Deluxe para celebrar el primer aniversario  
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados  
2 plazas de parking

Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados  
y para 6 personas a partir de 100 invitados

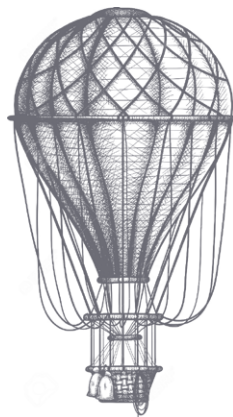
A partir de 50 personas:

140,00 Euros + IVA por persona

Bodega Proa incluida



# Bufet Gregal



## COCTEL (servicio 90')

### FRIO (4 a vuestra elección)

Gazpacho de fresas al vinagre Fórum  
Jamón ibérico con pan crujiente y tomate  
Tartar de gamba con ceps y su aceite  
Bombón de brandada de bacalao con caviar de aceite  
Sam de atún con mayonesa de wasabi y aceite de sésamo crudo  
Foie Micuit con pan de especias  
Blini de salmón ahumado con yogurt a las finas hierbas  
Langostino con calabacín y vinagreta de limón  
"Coca de recapte" con escalibada y anchoas  
Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina  
Flor de caprese con pesto rojo en su maceta aromática  
Brocheta de roast beef con manzana y mostaza dulce

### CALIENTE (4 a vuestra elección)

Bombón de brie con jamón ibérico y mermelada de tomate  
Langostino crujiente sobre mayonesa de wasabi  
Rape en taco crujiente con romesco  
Dado de solomillo a la parrilla con piquillo confitado  
Samosas de butifarra negra y manzana  
Pincho de cordero en adobo con salsa de yogurt y cítricos  
Croquetas de hongos  
Coca de manzana caramelizada a la canela y foie a la brasa  
"Takoyaki": buñuelo de pulpo japonés con mayonesa teppanyaki  
Nuestra Mc Foie  
Mini bikini de trufado con mozzarella y jamón ibérico  
Brocheta de gamba con champiñón en cappuccino de suquet

### BUFET DE PATE, AHUMADOS Y QUESOS

Surtido de ahumados: salmón, bacalao, anchoas y boquerones en vinagre con sus guarniciones  
Surtido de embutidos ibéricos (4 tipos) con variedad de aceitunas  
Surtido de pates, finas hierbas, campaña, pimienta negra, con variedad de tostas  
Surtido de quesos (4 tipos) con membrillos, mermeladas y panes variados

### BUFET DE ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

Selección de lechugas variadas  
Tzatziki con pepino y eneldo  
Vinagreta de mostaza y miel  
Vinagreta virgen al vinagre forum Chardonnay  
Surtido de 12 complementos de ensalada

### BUFET DE PANES

Surtido de panes individuales y al corte  
Variedad de grissinis  
Pan tostado de coca con tomate

### ZUMOS VARIADOS EN PROBETAS

#### (3 a vuestra elección)

Piña con hinojo  
Melón con menta y lima  
Tomate con sandía y albahaca  
Naranja con zanahoria y menta  
Bloody Mary



### MINI ENSALADAS (4 a vuestra elección)

De celerí con manzana verde, espárragos y bogavante a la lima  
De tomate cor de bou con ventresca de atún, cebolleta fina y cilantro  
De crema de piña con aguacate y langostinos  
De jamón de pato con nueces y gajos de naranja  
De taboulé con salmón marinado  
De gazpacho de cereza con sardina ahumada y pistacho  
De humus con queso de cabra, vinagreta de tomate y aceitunas Kalamata  
De rollito de ensalada cesar con pollo  
De salpicón de pulpo  
De foie con mango y maíz tostado

### BUFET DE ENTRANTES CALIENTES

#### (1 a vuestra elección)

Bullabesa de mariscos  
Caldereta de sepia estofada con champiñones y gambas  
Piquillos rellenos de meloso de ternera con salsa vino tinto  
Butifarra espetacada con langostinos, ajos tiernos y setas  
Fideuá marinera

### BUFET DE ARROZ

#### (1 a vuestra elección)

Arroz cremoso de pato y langostinos  
Arroz de pulpo al azafrán  
Arroz negro de chipirones  
Arroz Barcelona (marisco con butifarra de payés)  
Arroz del señoret

### BUFET CALIENTE

#### (1 a vuestra elección)

Milhojas de verduras asadas al romero con queso de oveja  
Salteado de setas con trufa y calamares  
Verduras asadas con aceitunas y tomates secos  
Gratén de patatas al perfume de tomillo

#### (1 a vuestra elección)

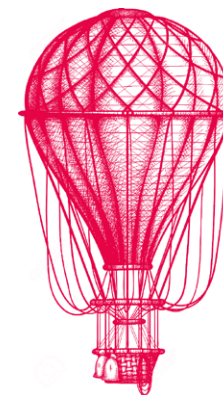
Mezzalune de espinacas con crema de salmón y nueces  
Canelones de marisco con salsa Bisqué  
Ravioli de foie gras con crema de celerí ahumada  
Casareccia ai fruti di mare

#### (1 a vuestra elección)

Rape asado con mil hojas de patata, salsa de almejas y tallarines de sepia  
Lubina con piperada de pimientos, pico de gallo y gambas  
Salmón con salsa teriyaki y tallarines de verduras  
Merluza a la vizcaína, setas y almejas  
Rodaballo con puerros confitados y salsa de vino dulce  
Bacalao confitado con all i oli de azafrán y miel acompañado de cremoso de boniato  
Corvina con tartar de berenjena, salsa provenzal y berberechos

#### (1 a vuestra elección)

Paletilla de cordero rellena de cebolla y trufa con patatas al romero en su salsa  
Cochinillo con manzanas asadas, chalotas y membrillo  
Entrecot de Girona con fricasse de setas  
Solomillo con pasta fresca rellena de hongos y salsa de trufa  
Solomillo de cerdo ibérico en adobo con salsa de mostaza y miel  
Suprema de pintada con cremoso de guisantes, foie y salsa de "rustido"  
Terrina de confit de pato con peras, frutos secos y salsa de ratafía



## BUFET DE POSTRES

(3 a vuestra elección)

Texturas de chocolate

Lemon pie flambeado con merengue

Bizcocho de arándanos con crema de vainilla

Cremoso de tarta de queso

Pan con chocolate aceite y sal

Milhojas de frambuesa

Panacotta de caramelo con avellanas

Brownie con cremoso de chocolate blanco

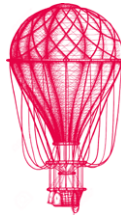
Financier con frutos rojos

Banda de músico

Tatin de manzana con crema inglesa

Bandas de fresón

Sacher de frambuesa



## PRE-POSTRE

(1 a vuestra elección)

Sopa de chocolate blanco con helado de Módena

Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca

Sopa de fresón con cake de té matcha y yogurt

Genovesa de limón con sorbete de lima kaffir

Dolysim con salsa de yogurt griego y nougat glacé

Crema brulee a la lavanda con espuma de caramelo

Gin tonic a nuestra manera

Melón infusionado a la menta y lima con sorbete de frambuesa

Bizcocho de almendra con mango y melocotón salteado, vainilla y cremoso de chocolate blanco

## TARTA NUPCIAL

(1 a vuestra elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla

Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada

Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado

Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

Selva negra con griottines

Trilogía de chocolates

## ADEMAS INCLUYE

Cóctel de Bienvenida – Nuestro Sparkling Cóctel

Noche de bodas con desayuno incluido

Minutas/menús personalizados

Servicio personal de nuestro Wedding Planner

Decoración floral en ceremonia, cóctel y banquete

2 horas de DJ durante la fiesta

Masaje relajante para dos en nuestro Explore Spa

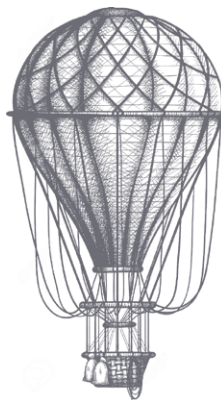
Habitación Deluxe para celebrar el primer aniversario

Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados

2 plazas de parking

Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados

para 6 personas a partir de 100 invitados



A partir de 50 personas:

140,00 Euros + IVA por persona

Bodega Proa incluida



# Bufet Tramuntana



## BUFET DE PATES, EMBUTIDOS, AHUMADOS Y QUESOS

Surtido de ahumados: salmón, bacalao, anchoas, boquerones con sus guarniciones  
Surtido de embutidos ibéricos (4 tipos) con variedad de aceitunas  
Surtido de pates, finas hierbas, campaña, pimienta negra, con variedad de tostas  
Surtido de quesos (4 tipos) con membrillos, mermeladas y panes variados

## BUFET DE COMPLEMENTOS PARA LA ENSALADA

Selección de lechugas variadas  
Tzatziki con pepino y eneldo  
Vinagreta de mostaza y miel  
Vinagreta virgen al vinagre forum Chardonnay  
Surtido de 12 complementos de ensalada

## BUFET DE PANES

Surtido de panes individuales y al corte  
Variedad de grissinis  
Pan tostado de coca con tomate

## ZUMOS VARIADOS EN PROBETAS (3 a vuestra elección)

Piña con hinojo  
Melón, menta y lima  
Tomate, sandía y albahaca  
Naranja, zanahoria y menta  
Bloody Mary

## MINI ENSALADAS (4 a vuestra elección)

De celerí, manzana verde, espárragos y bogavante con lima  
De tomate cor de bou con ventresca de atún, cebolleta y cilantro  
De crema de piña, aguacate y langostinos  
De jamón de pato nueces y gajos de naranja  
De taboulé con salmón marinado  
De gazpacho de cereza con sardina ahumada y pistacho  
De humus con queso de cabra y vinagreta de tomate y aceitunas Kalamata  
De rollito de pollo con ensalada cesar  
De salpicón de pulpo  
De foie con mango y maíz tostado

## BUFET DE ENTRANTES CALIENTES (1 a vuestra elección)

Bullabesa de mariscos  
Caldereta de sepia estofada con champiñones y gambas  
Piquillos rellenos de meloso de ternera con salsa vino tinto  
Butifarra espetacada con langostinos, ajos tiernos y setas  
Fideuá marinera

## BUFET DE ARROZ (1 a vuestra elección)

Arroz cremoso de pato y langostinos  
Arroz de pulpo al azafrán  
Arroz negro de chipirones  
Arroz Barcelona (marisco con butifarra de payés)  
Arroz del señor

## BUFET CALIENTE (1 a vuestra elección)

Milhojas de verduras asadas al romero con queso de oveja  
Salteado de setas con trufa y calamares  
Verduras asadas con aceitunas y tomates secos  
Gratén de patatas al perfume de tomillo

## (1 a vuestra elección)

Mezzalune de espinacas con crema de salmón y nueces  
Canelones de marisco con salsa Bisqué  
Ravioli de Foie Gras con crema de celerí ahumada  
Casarecchia ai fruti di mare

## (1 a vuestra elección)

Rape asado con mil hojas de patata, salsa de almejas y tallarines de sepia  
Lubina con piperada de pimientos y pico de gallo y gambas  
Salmón con salsa teriyaki y tallarines de verduras  
Merluza a la vizcaína, setas y almejas  
Rodaballo con puerros confitados y salsa de vino dulce  
Bacalao confitado, all i oli de azafrán y miel y cremoso de boniato  
Corvina con tartar de berenjena y salsa provenzal con berberechos

## (1 a vuestra elección)

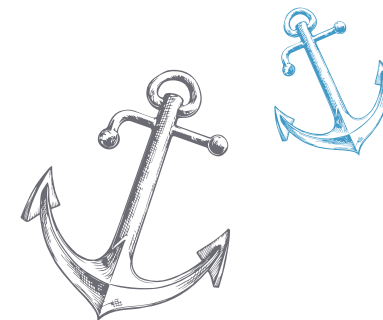
Paletilla de cordero rellena de cebolla y trufa y patatas al romero en su salsa  
Cochinillo, manzana asadas, chalotas y membrillo  
Entrecot de Girona con fricasse de setas  
Solomillo con pasta fresca rellena de hongos y salsa de trufa  
Solomillo cerdo ibérico adobado con salsa de mostaza  
Suprema de pintada con cremoso de guisantes, foie y salsa de "rustido"  
Terrina de confit de pato con peras, frutos secos y salsa ratafía

## BUFET DE POSTRES (3 a vuestra elección)

Texturas de chocolate  
Lemon pie flambeado con merengue  
Bizcocho de arándanos con crema de vainilla  
Cremoso de tarta de queso  
Pan, chocolate, aceite y sal  
Milhojas de frambuesa  
Panacotta de caramelo y avellanas  
Brownie con cremoso de chocolate blanco  
Financier con frutos rojos  
Banda de músico  
Tatin de manzana con crema inglesa  
Bandas de fresón  
Sacher de frambuesa

## TARTA NUPCIAL (1 a vuestra elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla  
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada  
Parfait de avellanas con chocolate blanco y garrapiñado  
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia  
Selva negra con griottines  
Trilogía de chocolates



## ADEMÁS INCLUYE

Cóctel de Bienvenida – Nuestro Sparkling Cóctel  
Noche de bodas con desayuno incluido  
Minutas/menús personalizados  
Servicio personal de nuestro Wedding Planner  
Decoración floral en ceremonia, cóctel y banquete  
1 hora de DJ durante la fiesta  
Masaje relajante para dos personas en nuestro Explore Spa  
Cena bufet para celebrar el primer aniversario (2 personas)  
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados  
2 plazas de parking

Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados para 6 personas a partir del 100 invitados

A partir de 50 personas:  
110,00 Euros + IVA por persona  
Bodega Proa incluida





# Nuestra Bodega



## "PROA" Incluido en el paquete de bodas

Vino Blanco Viña Calera, D.O. Rueda  
Vino tinto Marqués de Arienzo, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Vintage Reserva  
Cerveza  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de refrescos  
Café e infusiones

## "POPA" Suplemento de 4.50€ por persona

Vino Blanco Verdejo Fray German, D.O. Rueda  
Vino tinto Orube Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Vintage Reserva  
Cerveza  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de refrescos  
Café e infusiones

## "BABOR" Suplemento de 7.50€ por persona

Vino Blanco Albariño Vionta, D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto Azpilicuenta Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Vintage Reserva  
Cerveza  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de refrescos  
Café e infusiones

## "ESTRIBOR" Suplemento de 10.50€ por persona

Vino Blanco Augustus Chardonnay, D.O. Penedés  
Vino tinto Abadal Cabernet Franc Crianza, D.O. Pla de Bages  
Cava Gramona Imperial  
Cerveza  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de refrescos  
Café e infusiones

# Nuestras opciones de barra libre

## RA SENSATION 24€ P.P. por 2h / 10€ P.P. por hora adicional

Martini Bianco  
Martini Rosso  
Aperol  
Brandy Torres 5  
Gin Gordons  
Ron Havana 3  
Ron Bacardi  
Whiskey J&B  
Vodka Eristoff  
Orujo Ruavieja  
Tio Pepe  
Licor Ratafia  
Licor Menta Marie Bizard  
Cointreau  
Cerveza  
Vino de la casa  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de Refrescos

## RA FEVER 28€ P.P. por 2h / 14€ P.P. por hora adicional

Martini Bianco  
Martini Rosso  
Campari  
Brandy Torres 5  
Gin Bombay Original  
Gin Xoriguer  
Ron Havana 3  
Ron Negrita  
Whiskey Famous Grouse  
Whiskey Johnny Walker Red Label  
Vodka Moskovskaya  
Orujo Ruavieja  
Tio Pepe  
Licor Ratafia  
Cointreau  
Cerveza  
Vino de la casa  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de Refrescos

## GOLDEN RA 42€ P.P. por 2h / 18€ P.P. por hora adicional

Martini Bianco  
Martini Rosso  
Aperol  
Campari  
Baileys Irish Cream  
Brandy Torres 10  
Tequila Sauza  
Amaretto  
Gin Bombay Sapphire  
Gin Tanqueray  
Ron Barcardi  
Ron Havana 3  
Ron Captain Morgan  
Ron Barcelo Añejo  
Ron Negrita  
Whiskey Jameson  
Whiskey Jack Daniel's  
Whiskey J&B  
Vodka Absolut  
Vodka Skyy  
Vodka Absolut Citrus  
Tio Pepe  
Cointreau  
Cerveza  
Vino de la casa  
Agua mineral  
Agua con gas  
Variedad de Refrescos

## Suplemento "Gin It Up" 12€ P.P.

Gin Citadelle  
Gin Hendricks  
Gin Bulldog

## BARRA DE MOJITO por P.P. y hora

Con alcohol 12,00€ + IVA  
Sin alcohol 9,00€ +IVA

10% IVA no incluido





## Menú Infantil Sol

### APERITIVO

Aceitunas rellenas  
Fuet  
Patatas chips  
Croquetas de pollo

### ENTRANTE

(En centro de mesa, 3 a vuestra elección)

Croquetas de jamón ibérico  
Finger de pollo con salsa barbacoa  
Calamares rebozados  
Tortilla de patatas con pan con tomate  
Finger de mozzarella  
Surtido de embutidos  
(jamón cocido, fuet, longaniza)

### SEGUNDO PLATO

(1 a vuestra elección)

Pechuga de pollo a la plancha con rösti de patata  
Escalopa milanesa con puré de patata  
Medallones de solomillo de ternera con patatas pont neuf  
Merluza rebozada a la plancha con arroz basmati

### POSTRE

Brownie de chocolate  
Tarta de frutos rojos y yogurt  
Selección de helados

### TARTA NUPCIAL

39,00 Euros + IVA por niño  
(hasta 12 años)  
Aguas minerales,  
zumos y refrescos incluidos

## Menú Infantil Luna

### APERITIVO

Aceitunas rellenas  
Fuet  
Patatas chips

Croquetas de pollo

### ENTRANTE

(1 a vuestra elección)

Macarrones con salsa boloñesa  
o napolitana acompañado de queso  
parmesano  
Ensalada de fusilli con mozzarella y  
taquitos de jamón cocido  
Canelón de ternera con bechamel  
Ensalada de tomate mozzarella pesto  
Focaccia de tomate, jamón cocido y  
mozzarella fundida

### SEGUNDO PLATO

(1 a vuestra elección)

Pechuga de pollo a la plancha con  
rösti de patata  
Escalopa milanesa  
con puré de patata  
Medallones de solomillo de ternera  
con patatas pont neuf  
Merluza rebozada a la plancha con  
arroz basmati

### POSTRE

Brownie de chocolate  
Tarta de frutos rojos y yogurt  
Selección de helados

### TARTA NUPCIAL

39,00 Euros + IVA por niño  
(hasta 12 años)  
Aguas minerales, zumos  
y refrescos incluidos

# Ideas para brillar

## MENU STAFF

Menú de 3 platos con bebida incluida  
39 Euros + IVA por persona

## ESTACION DE CORTE DE JAMON

Jamón ibérico con cortador de jamón: 850 Euros + IVA por pieza  
Jamón de bellota con cortador de jamón: 1.100 Euros + IVA por pieza  
(Pan con tomate incluido)

## SORBETES

Sorbete de pera verde de Puigcerdà  
Sorbete de Kafir con lima y Limoncello  
Sorbete de frambuesa con frutos rojos  
Copa de mojito con helado de naranja sanguínea  
Helado de piña con leche de coco  
Sorbete de cactus con limón verde  
Sorbete de maracuyá imperial (blue elephant)  
Sorbete de grosella negra con bayas

6,00 Euros.  
10% IVA no incluido



## SUGERENCIAS PARA VUESTRA FIESTA SERVICIO DE RE-CENA

1. Mini croissant con chocolate y crema  
Pastelería variada  
Brochetas de fruta  
Baguette de jamón dulce y queso  
Mini sándwich de atún  
**15 Euros + IVA por persona**

2. Mini hamburguesas  
Mini pizzas  
Mini sándwich de pavo ahumado,  
tomate y queso  
Brochetas de fruta  
Mini croissant con chocolate y crema  
Pastelería variada  
**20 Euros + IVA por persona**

3. Mini hamburguesas  
Mini pizzas  
Mini sándwich de pavo ahumado, tomate y queso  
Quiche de espinaca  
Wrap de salmón y queso fresco  
Mini croissant con chocolate y crema  
Pastelería variada  
**25 Euros + IVA por persona**



## CANDY BAR

Surtido de gominolas dulces  
Surtido de nubes de sabores  
Surtido de rocas de chocolate variadas  
Piruletas de chocolate  
Piruletas de caramelo  
Regalices de sabores  
Palomitas  
Mini muffins chocolate  
Mini donut  
Azucarados de fruta

**6,50 Euros.** 10% IVA no incluido

## SERVICIO DE DJ

Consultar nuestro pack DJ (ceremonia  
+ aperitivo + banquete)  
Cada hora adicional de DJ:  
**150 Euros + IVA**

## ESPECTACULO, ANIMACION Y SERVICIOS

(Precios a consultar)  
Le Méridien Family  
Música en vivo  
Tratamientos en nuestro Explore Spa  
Maestro de ceremonia

\*Los precios indicados son suplementos  
a aplicar por persona



## Los espacios para cada escena de Vuestra Boda

### Los paquetes incluyen:

- \*El aperitivo en la terraza de Le Grill o en el jardín L'Orangerie
- \*El banquete en el salón Ra
- \*El baile en el salón AYU

### Si buscáis algo diferente, os proponemos:

- \*Ceremonia en la playa – 1.300 Euros + IVA
- \*Ceremonia en el jardín L'Orangerie – 900 Euros + IVA
- \*Ceremonia en la terraza Le Grill – 900 Euros + IVA
- \*Aperitivo en la playa – 550 Euros + IVA
- \*Banquete en la terraza Le Grill – 1000 Euros + IVA
- \*Banquete en jardín L'Orangerie – 900 Euros + IVA
- \*Banquete en el Beach Club – 1.800 Euros + IVA
- \*Ceremonia + Cóctel + Banquete en Le Grill – 1.800 Euros + IVA

- Los montajes serán elegidos dentro de las opciones presentadas por Le Méridien Ra y de acuerdo con las capacidades y características del espacio.
- El montaje de la ceremonia, aperitivo y banquete incluye decoración floral.
- Los montajes no incluyen sistema de sonido, micrófono y altavoces.
- El montaje de la ceremonia no incluye maestro de ceremonia.



## Deja que te mimen

### PAQUETE NOVIA "SPECIAL FOR HER" 270 €

- \*Cuidado facial específico
- \*Manicura básica
- \*Pedicura básica
- \*Peinado novia
- \*Maquillaje novia

### PAQUETE NOVIO "SPECIAL FOR HIM" 200 €

- \*Cuidado facial específico
- \*Manicura básica
- \*Pedicura básica
- \*Peinado novio
- \*Estructuración de cejas
- \*Maquillaje madre del novio

### PAQUETE COMPLETO "SPECIAL DAY PACKAGE" 490 €

- \*Tratamiento Carita 3 ORS
- \*Manicura spa
- \*Pedicura spa
- \*Peinado novia
- \*Maquillaje novia
- \*Depilación facial
- \*Tratamiento hidratación corporal
- \*Tratamiento de cabello profundo

# Preguntas frecuentes



## ¿TENEMOS EXCLUSIVIDAD?

¡En Le Méridien Ra sólo celebramos una boda por día para hacer que vuestro enlace sea inolvidable y haceros sentir muy especial!

## ¿HAY UN NÚMERO MÍNIMO DE COMENSALES?

Consultar el mínimo de comensales según temporada.

## ¿NOS PODEMOS ALOJAR NOSOTROS Y NUESTROS INVITADOS?

En Le Méridien Ra os invitamos a pasar la noche de bodas y además todos los invitados que se quieran alojar disfrutarán de un 10% de descuento en nuestras tarifas.

## ¿PODEMOS TRAER NUESTRO PROPIO DJ?

Sí, no tenemos ningún DJ en exclusividad. Podéis confiar en vuestro DJ sin tener ningún coste adicional.

## ¿TENEMOS QUE PAGAR EL CANON SGAE?

No, el hotel asume los costes del impuesto SGAE. Sólo queremos que disfrutéis de vuestro día especial.

## ¿Y SI LLUEVE?

En Le Méridien Ra disponemos de un amplio abanico de opciones interiores que harán de vuestra boda un momento mágico a pesar del tiempo.

## ¿PROBAREMOS EL MENU?

Para bodas confirmadas de entre 50 a 100 invitados, 4 personas podrán degustar el menú gratuitamente.

Para bodas confirmadas a partir de 100 invitados, 6 personas podrán degustar el menú gratuitamente. Y si queréis que venga alguien más a probarlo, tendrán que abonar el 50% del menú escogido.

## ¿HASTA QUE HORA PODEMOS ESTAR BAILANDO?

En Le Méridien Ra queremos que sea un día memorable. Podréis disfrutar de nuestros sparkling cócteles y bailar hasta las 6 de la mañana.  
(Sujeto a disponibilidad)

## ¿CÓMO PODEMOS RESERVAR LA FECHA?

Para reservar la fecha y garantizar el día, horarios y espacio, solicitamos que se abone el 10% del presupuesto y enviar el contrato firmado.

Tres meses antes de la boda se debe abonar el 50% del total y un mes antes, el 40% restante.

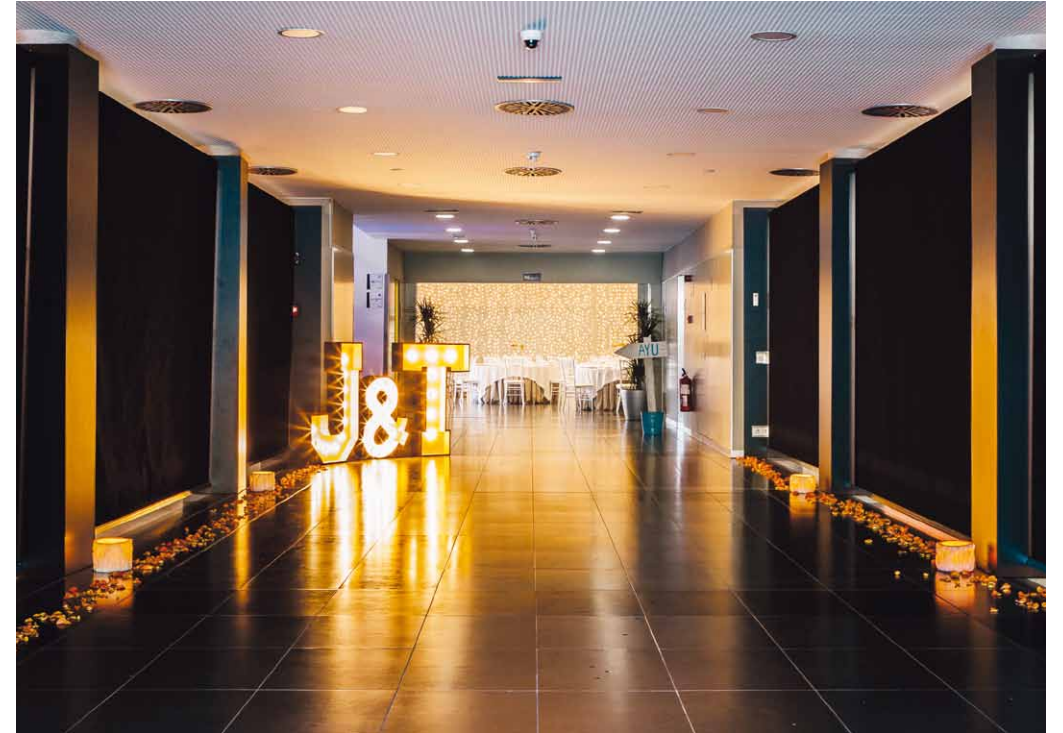
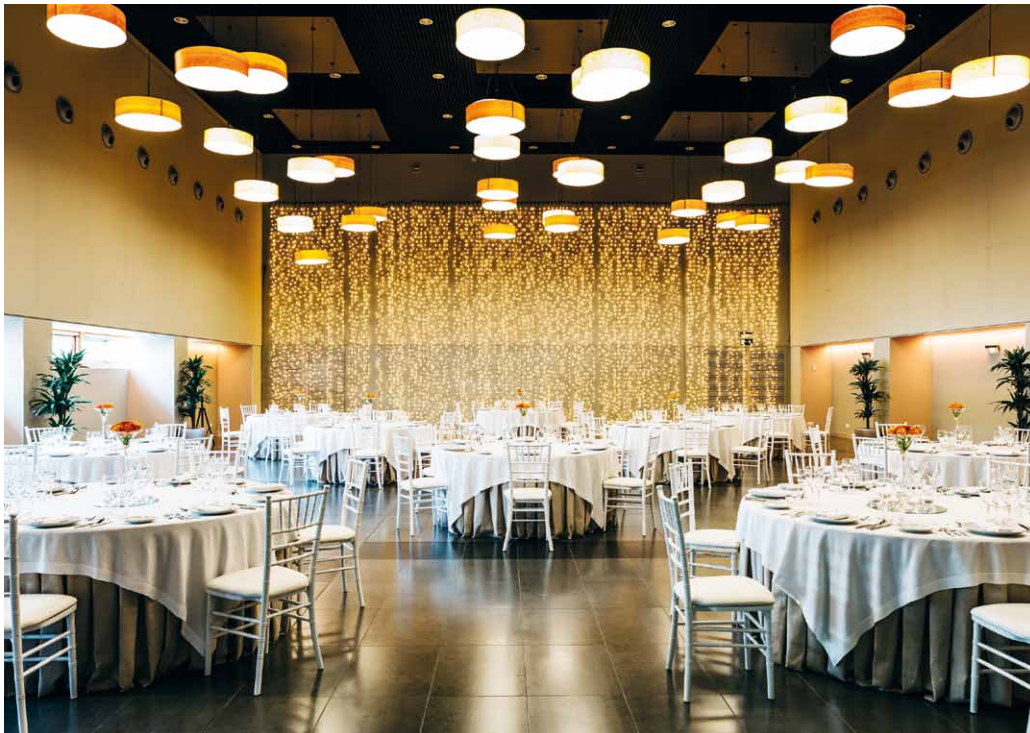
Le Méridien Ra se reserva el derecho de suspender el evento en el caso que dicho pago no se haya efectuado.

¿Os queréis casar un viernes?

¿O quizás un domingo?

¡Consultar nuestras promociones!











LE MERIDIEN RA  
BEACH HOTEL & SPA

Av. Sanatori, 1  
Platja de Sant Salvador  
43880 El Vendrell  
T +34 977 69 4200  
[lemeridienra.es/bodas](http://lemeridienra.es/bodas)

N41° 11' W 1° 33'

DESTINATION UNLOCKED

    @lemeridienra