



MENÚ LA CALA

La Cala
desde **124€**



ALOJAMIENTO GRATUITO
PARA LOS INVITADOS

VIERNES Y DOMINGOS 2026

BODAS*RV*

HOTEL AMETLLA MAR

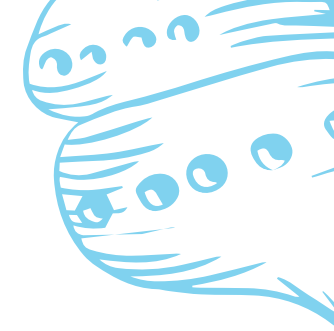
¡Cásate en el mar!



Aperitivos

SNACKS DE BIENVENIDA – APERITIVOS CALIENTES
APERITIVOS FRÍOS – PAELLAS – SHOW COOKING





SNACKS

Chips de verduras de bienvenida

Piruletas crujientes de queso con orégano

Crujiente de maíz con cremoso de albahaca

Longaniza con galletas de pan con tomate

Olivas de Kalamata sin hueso

APERITIVOS FRÍOS

Lata de Vermut Rápituenc (aceitunas rellenas, mejillones en escabeche, berberechos, patatas chips)

Chupito de gazpacho de cerezas con queso fresco y anchoas

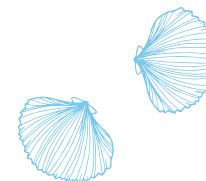
Minicono de steak tartar con falso caviar de aceite

Ceviche de langostinos con sus verduritas

Escalivada con sardina ahumada y falso caviar de aceite

Dados de salmón marinado con cremoso de soja, sal marina y brotes tiernos

Mini sándwich de foie con compota de manzana y polvo de pistacho



Aperitivos



APERITIVOS CALIENTES

Nuestras patatas bravas con salsa RV

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

Zamburiñas gratinadas con salsa de marisco

Croquetas de asado con salsa suave de romesco

Colas de langostinos en tempura con salsa agri dulce

Mar y montaña de mini albóndigas con sepia

Mini hamburguesas con salsa de boletus y cebolla crujiente

RINCÓN DE PAELLES

(Escoger 2 opciones)

Arrosesjat con salchichas y sepia

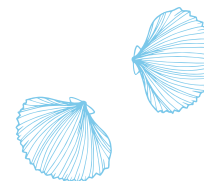
Fideuá con sepia y colas de langostinos “sin trabajo”

Arroz con verduritas y setas al estilo risotto

SHOW COOKING “CALA BON CAPÓ”

Mini brochetas a la brasa hechas al momento con servicio de cocinero acompañados con sus diferentes salsas:

- Mini brochetas de ternera
- Mini brochetas de pollo
- Mini brochetas de cerdo



Aperitivos





Rincones

MARISCOS – QUESOS – EMBUTIDOS – JAPONÉS - JAMÓN





Rincones con suplemento



RINCÓN CALERO (14,5€/persona)

Mejillones, almejas, berberechos, cañadillas, cigalas y langostinos.

RINCÓN DE QUESOS (8,5€/persona)

Selección de quesos artesanos maridados con toppings mermeladas, frutos secos, frutas y variedad de panes.

RINCÓN DE EMBUTIDOS (7€/persona)

Selección de embutidos de payés acompañados con pan de cristal y tomate

RINCÓN JAPONÉS (10€/persona)

Selección de nigiris, uramakis california y hosomakis. Todos van acompañados de jengibre, wasabi, salsa de soja y galletas de gamba.

RINCÓN DEL JAMÓN

Todos los jamones se cortan al momento durante el aperitivo, incluyen cortador y van acompañados con pan de cristal con tomate.

La duración del corte es de 1h.

Jamón Bodega Gran Reserva / 450 €

Jamón ibérico de cebo de campo / 700 €

Jamón ibérico 100% bellota / 850€

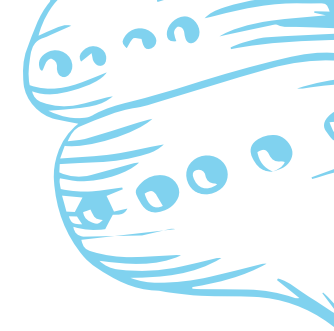
Rincones



Meniu Banquet

CREMAS – PRINCIPAL – POSTRE
PASTEL NUPCIAL - BODEGA





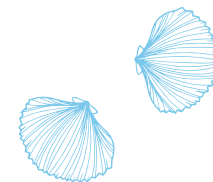
CREMAS

Crema fría de almendras con virutas de jamón

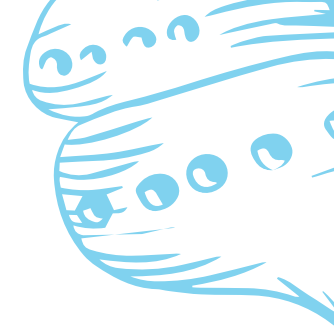
Crema fría de tomate y remolacha con tartar de langostinos y picado de verduritas

Crema tibia de espárragos blancos con tartar de calabacín y virutas de salmón marinado

Crema tibia de calabaza con bacalao marinado y cebolla crujiente



Menú Banquete



PLATOS PRINCIPALES

Meloso de ternera en su jugo con parmentier de patata al horno

Pato confitado en salsa de ratafia y boletus con boniato a la antigua

Pierna de cordero deshuesada cocinada a baja temperatura con patata panadera al estilo antiguo

Carrillera de cerdo Duroc deshuesada con cremoso de patata dulce y salsa de boletus con reducción de vino tinto del Empordà

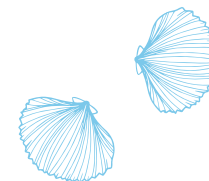
Lomo de dorada sobre un pesto de espinacas acompañado de crujiente de puerro y vinagreta de tomate deshidratado

Lomo de rape rebozado con panko sobre una parmentier de patata y salsa de boletus (Suplemento 3€/persona)

Presa ibérica confitada sobre un timbal de tartar de mango salteado con crema de queso azul (Suplemento 2€/persona)

Solomillo de ternera con patata confitada al estilo antiguo y salsa de jamón ibérico (Suplemento 5,5€/persona)

Solomillo de ternera con escalopa de foie a la plancha y salsa suave de trompetas de la muerte (Suplemento 6,5€/persona)



Menú Banquete



POSTRES

Cóctel margarita: crema ligera de limón, espuma de tequila y rocas de naranja

Salteado de frutos rojos con crema de vainilla y helado de chocolate blanco

Piña colada con espuma de coco e inyección de ron

Crema de fruta de la pasión con helado de chocolate blanco y crumble

Ganache de chocolate blanco con yogur y helado de vainilla

PASTELES NUPCIALES

Sacher de gerds: Pa de pessic Sacher, gelée de gerds i mousse de xocolata negra, banyat amb una intensa cobertura de cacau

Crema de coco amb fruita de la passió i mango: Crema de coco sobre cruixent de galeta amb gelificat de fruita de la passió i canelle de mango

Massini Raiguer: Pa de pessic amb nata amb essència de vainilla de Madagascar, gema pastissera i canelle de cremós de xocolata

Avellana a l'ancienne: Pastel de textures de praliné de avellana a l'ancienne

Rosa de Mascarpone: Mousse de crema Mascarpone amb un interior de gelée de gerds

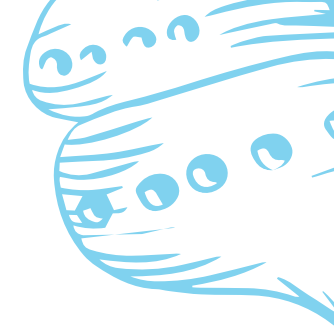
Pastís de xocolata ØØ: Semiesfera de cremós de xocolata elaborada amb llet d'arròs i pa de pessic de cacau sense farina. (Sense gluten i sense lactosa)

Tropical cítric: Mousse Mango i fruita de la passió amb interior de coco i biscuit de coco (Sense gluten i vegà)



Menú Banquete





AGUAS DE COLORES 150€

Sorprende a tus invitados en la ceremonia con nuestra especial variedad de aguas de sabores mientras esperan vuestra gran entrada nupcial.

FIESTA

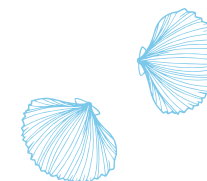
Paquete resopón en el baile 6,5€ por invitado adulto

Surtido de pastas saladas variadas 3,5€/persona

Fondue de chocolate con brochetas de fruta fresca 3,5€/persona

CandyBar y DonutBar 145€

El Hotel Ametlla Mar pone a su disposición proveedores de fotografía, peluquería, maquillaje y animación con una gran relación calidad/precio.



Servicios complementarios



Servicios incluidos

MENÚ LA CALA





SERVICIOS INCLUIDOS

Alojamiento de los invitados y desayuno en el Hotel.

Wedding Room y desayuno para vuestra noche de boda.

Gran Aperitivo Ametlla Mar con variedad de propuestas frías, calientes, de bufé y de barra libre.

Menú La Cala: crema a elegir, plato principal a escoger, postre a elegir, tarta nupcial, bodega de la casa, cafés y licores.

Menús especiales para celíacos, alérgicos, intolerantes, veganos y vegetarianos (el menú vegano y vegetariano y halal tiene un suplemento de 5€/persona).

Discoteca privada para el baile sin límite de horario.

Servicio de coordinación (Wedding Planner) incluida. Asesoramiento, diseño y planificación del evento. Coordinación y protocolo de la organización de la ceremonia y el banquete. Atención permanente a los novios y familiares.

Degustación del menú para decidir los platos definitivos: bodas hasta 80 adultos incluyen 2 personas gratuitas, de 81 a 100 invitados incluyen 4 personas gratuitas y a partir de 101 adultos incluyen 6 personas gratuitas para la prueba del menú. El precio de la persona no incluida es 65€/persona.

Centros de mesa decorativo para las mesas de los invitados y la nupcial y fundas para las sillas del banquete.

Minutas del banquete con el menú escogido y **listado (seating)** para facilitar la entrada de los invitados al salón. Plano de ubicación de las mesas y del espacio del banquete y lista de invitados por mesa.

Servicios incluidos



Servicio Complementarios

MENÚ LA CALA



CEREMONIA CIVIL 800€

Incluye: Montaje, mesa para el oficiante, sillas de madera blancas, decoración básica, Dj para la ceremonia y servicio de coordinación y protocolo.

No incluye el oficiante

CEREMONIA PLAYA 800€

Permiso de costas a cargo del cliente: 400€

Incluye: Montaje, mesa para el oficiante, sillas de madera blancas, decoración básica, Dj para la ceremonia y servicio de coordinación y protocolo.

No incluye el oficiante

DJ APERITIVO Y BANQUETE 600€

Servicio gratuito para bodas de más de 90 invitados adultos

DJ DISCOTECA 190 €/hora

BARRA LIBRE 2HS. 16€ /persona

A partir de la 3a hora de baile son de 7,5€ por persona/hora.

Es obligatoria una facturación mínima de 300 €.

MENÚS INFANTILES

Menú infantil (de 2 a 10 años): 40 €

Menú XL (de 10 a 17 años): 60 €

Menú Teenager: 115€

MENÚS VEGANOS/VEGETARIANOS 5€/persona

MENÚS TÉCNICOS

Para profesionales como músicos y fotógrafos. Se servirá el mismo menú que a los invitados al **50 % del menú adulto** (bebidas alcohólicas y pastel nupcial no disponibles).

SERVICIO DE ATENCIÓN INFANTIL O CANGUROS 200€

Para niños a partir de 3 años. Incluye un monitor cada diez niños durante el aperitivo y el banquete, y la utilización del Mini Club, espacio lúdico del Hotel, y del material de ocio. Un canguro cada 15 niños. Incluye la comida del monitor. Obligatorio para bodas de mínimo 10 niños.

APERITIVO JARDIN FRENTE EL MAR 300€

Sujeto a condiciones.

Servicios complementarios



Precio y Condiciones

MENÚ LA CALA





Precios por persona

**Promoción Marzo, Abril y Mayo:
10% de descuento en el precio del menú**

De marzo al 15 de mayo y del 14 de octubre al 01 de noviembre:

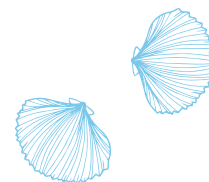
138€ (+IVA)

Del 16 de mayo al 13 de octubre:

144€ (+IVA)

Los precios y condiciones de estos menús serán aplicables a las bodas de mínimo 40 comensales adultos y son vigentes únicamente durante 2026.

Para las bodas que se celebren en las fechas comprendidas entre el 15 de junio y el 30 de septiembre, ambos incluidos (temporada alta del hotel), el precio de los diferentes menús se verá incrementado en 11,20 € + IVA.



Condiciones generales



CONDICIONES GENERALES

Para la confirmación en firme de la reserva será necesaria una paga y señal de 1.200€.

No hay compromiso de reserva de la fecha escogida si no se ha efectuado este pago. En caso de anulación de la reserva no se devolverá el importe de la paga y señal.

El Hotel solicitará una **fianza de 500€**, que se retendrá como garantía hasta la comprobación del correcto estado de las instalaciones, descontándose de ella, en su caso, el importe correspondiente a cualquier incidencia.

Para el resto de los pagos:

25% del importe total una semana antes de la prueba de menú

50% del importe total, 45 días antes del enlace

Una semana antes se abonará la diferencia restante

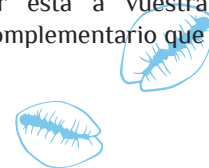
El **mínimo de ocupación** por habitación será de 2 personas. Las habitaciones individuales tendrán un suplemento de 25€.

No está incluida la **tasa turística de 1,32€** por persona y noche para adultos mayores de 17 años, que se pagará a parte (Ley 12/2021, del 18 de mayo).

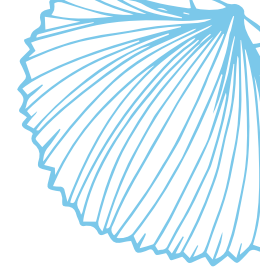
El tiempo máximo para la confirmación del número de comensales será de **10 días antes del enlace**. Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos para realizar los servicios y la facturación.

El Hotel Ametlla Mar se reserva el derecho de efectuar modificaciones en los menús o aperitivos propuestos en función de las oscilaciones del mercado.

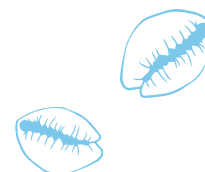
El Hotel Ametlla Mar está a vuestra disposición para cualquier sugerencia o servicio complementario que se desee realizar.



Condiciones generales



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



MENÚ LA CALA

La Cala



 977 457 752 · 680 832 316

 hotelametllamar@bodasrv.com

 @bodasrv

 Bodas Hotel Ametlla Mar

www.bodasametllamar.com

www.bodasrv.com

