

# BODAS

## La Figuera

# 2026

Queremos ofreceros nuestro espacio, restauración y alojamiento para vuestra celebración, y poder adaptarlos a vuestras necesidades.

Nuestra experiencia os garantiza un servicio profesional, riguroso, de calidad y con un trato próximo y personalizado, para ayudaros a convertir el gran día en un recuerdo muy especial...

En La Figuera disponemos de:

- Alojamiento para 130 personas
- Carpa para 150 plazas
- Amplios espacios exteriores y bosque propio
- Espacio para ceremonia civil
- Pérgola
- Piscina propia
- Variedad de menús



# MENÚS

## aperitivos

- Copa de cava “viva los novios”
- Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas
- Brioche Pulled Pork y nuestra cebolla encurtida
- Miniloni de pato y foie con bechamel de remolacha
- Pincho de huevo trufado
- Copa con sopa de melón con aroma de lima
- Montadito con escalivada y anchoa de l'Escala
- Rulo de lomo ibérico y foie
- Surtido de mini conos de humus, de aguacate y del mar
- Cazuelita de risotto de setas con aceite de trufa y parmesano
- Copa de espuma de manzana con crujiente de jamón
- Krustyllant de gamba roja
- Krustyllant de bacalao con núcleo de alioli
- Krustyllant de espinacas con núcleo de Idiazábal
- Pincho de salmón marinado y queso
- Tartar de salmón y aguacate
- Chipirones a la andaluza
- Twister de langostino con salsa agri dulce
- Tataky de atún marinado sobre un lecho de guacamole
- Cazuelita de mini albóndigas especiales de la casa
- Fideuá
- Cripsy Chicken con salsa de miel y mostaza
- Gyoza de pollo con verduras al teriyaki
- Rollito de cochinillo con reducción de Pedro Ximénez
- Vasito de gazpacho
- Mini tortilla de jamón ibérico
- Ortiguilla de mar
- Nido mallorquín

## entrantes

- Ensalada burratina
- Volcán de cocktail de gambas con arena de jamón
- Canelón XL de brandada de bacalao

## platos principales

- Solomillo de ternera con pimientos del Padrón y gratín de patata con setas
- Meloso de ternera con parmentier
- Paletilla de cordero al horno con verduritas
- Confit de pato con frutas del bosque, patata de Olot y alcachofa confitada
- Lomo de bacalao con salsa de setas
- Colitas de rape al horno con langostinos







## OPCIÓN BANQUETE

menú LA FIGUERA 130€

14 aperitivos a escoger + plato principal + prepostre+ pastel + bodega

menú CASTELLNOU 140€

Copa de bienvenida + 14 aperitivos a escoger + entrante + plato principal + prepostre + pastel + bodega

menú PREMIUM 140€

Copa de bienvenida + 17 aperitivos a escoger + plato principal + prepostre + pastel + bodega

menú BAGES 150€

Copa de bienvenida + 14 aperitivos a escoger + plato principal de pescado + plato principal de carne + prepostre + pastel + bodega



## OPCIÓN CÓCTEL

menú CÓCTEL 1 125€

Copa de bienvenida + 18 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega

menú CÓCTEL 2 135€

Copa de bienvenida + 20 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega

menú CÓCTEL 3 145€

Copa de bienvenida + 22 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega



menú INFANTIL 40€

OPCIÓN BANQUETE:

Aperitivo escogido + Plato combinado: Macarrones caseros a la boloñesa Escalopa/butifarra con patatas + Helado

OPCIÓN CÓCTEL:

Aperitivo escogido + Helado

Menú para niños de 3 a 12 años. A partir de 10 niños de +3 años, incluye monitores gratuitos. Según las plazas se valorará la cantidad de monitores. Acompañamiento durante la comida. Por otros servicios, consultar. La opción del menú va según menú elegido por los adultos.

MENÚS A PARTIR DE 50 ADULTOS - facturación mínima



# qué incluye el pack del menú

- Menú elegido
  - Servicio de camareros
  - Barra de bebidas durante el aperitivo
  - DJ desde la ceremonia + 3 horas de fiesta
  - Barra libre 3 horas de fiesta
  - Incluye el uso de diferentes espacios (sala de la novia, carpa, espacio para la ceremonia con sillas o bancos)
  - Aparcamiento privado
  - Prueba del menú para 6 personas
  - Organización previa y acompañamiento el día de la ceremonia.
  - Tratamiento de menús especiales para alergias y/o intolerancias
- 
- Tasa SGAE (hay que sumar 170€ por evento)
  - Menaje (hay que sumar 1€ por plaza)
  - Extra menús vegetarianos y veganos (hay que sumar 10€ por plaza)

## servicios complementarios

- Barra de bienvenida 3,50€/plaza
- Hora extra de fiesta (DJ+barra libre) 100€/ hora
- Mesa temática de jamón Jabugo con jamonero incluido 12€/plaza
- Dormir y desayunar 30€/plaza
- Comida del sábado 15€/adulto
- Comida del domingo 18€/adulto
- Barra del domingo al mediodía 3,50€/plaza

## fotografía, vídeo y fotomatón

- Consultad los pack de promoción que ofrecemos

## no incluido en el menú

- Minutas y material de imprenta
  - Decoración de espacios
  - Servicio de peluquería y maquillaje
- CONSULTAD NUESTROS PROVEEDORES

## RECOMENDADOS

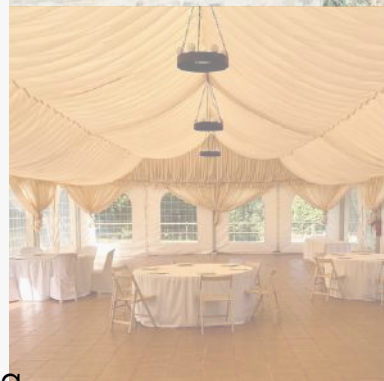
TODOS LOS PRECIOS SON CON EL IVA INCLUIDO  
FACTURACIÓN MÍNIMA DE 50 ADULTOS

## contacto

📞 Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

✉️ david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

🌐 www.lafiguera.cat







contacto La Figuera

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

www.lafiguera.cat

festum  
Les Tallades La Figuera