

## *Nuestra inspiración oriental*

*Un nuevo concepto, donde la luz y el color crean entornos únicos.*

Una nueva cocina donde modernidad y tradición se funden para conseguir platos sencillamente deliciosos con productos cuidadosamente escogidos y elaborados, platos diseñados y tratados con una impecable técnica culinaria.





*Tradición vs Vanguardia*



*Servicio y atención personalizada  
con el objetivo de vivir una  
experiencia inolvidable.*

Este espacio es la Finca más exclusiva de la zona Norte de Madrid, es un entorno que te permite sentir la naturaleza y disfrutar de una atmósfera elegante de decoración.

Un espacio versátil que de manera camaleónica se adapta a montajes espectaculares que dejarán asombrados a vuestros familiares y amigos personalizando al máximo todo tipo de Boda.

Cultura y tradición se unen para lograr que vuestra Boda sea única, todo el equipo trabajamos para que se den las mejores condiciones y que las tradiciones Chinas y el estilo Occidental se fusionen con la mejor de las armonías.



## *Ceremonia Civil*

En nuestra finca existe un lugar diferenciado para poder realizar la ceremonia civil de ratificación en presencia de vuestros invitados con flores, megafonía y mobiliario.

Siempre con la posibilidad de personalizar según vuestro gusto y tradición.

Precio 600€ + iva

Si necesitáis un oficiante no dudéis en consultarnos

Precio 330 € + iva



# menús

Ponemos en vuestra mesa el mejor menú de boda, con platos totalmente personalizados según los gustos y preferencias de los novios. Cuidamos hasta el último detalle, no solo en la elaboración, sino en la presentación.

Diferentes tipos de jugosa carne, pescado fresco, marisco. La más completa gama gastronómica para ofrecer a los invitados.

Los precios de los menús que se especifican a continuación son para un mínimo de 100 invitados, por debajo de ésta consultar.



# Menús nupcial

4 horas de Servicio

Puedes elegir un entrante, un pescado,  
un sorbete, una carne y un postre

Minutas

Centro de Flores naturales

Espacio para la celebración incluido  
en el precio

Prueba de menú para 6 comensales

Vino tinto, Vino Blanco, cervezas,  
agua y refrescos  
Café

DJ y equipo de sonido



110€



# Cóctel

1.5 horas de servicio  
Surtido de cocteles

- Grisinis de la toscana
- Alcaparrones extra de La Pedreña
- Torreznos crujientes de Soria
- Caña de lomo ibérico en su punto de curación
- Blini de crema de burrata y cebollino
- Boletus edulis y ave en cremoso pastel
- Macarons de foie y compota de higo
- Vasito de sopa o crema de temporada
- Bacalao ahumado con perlas de caviar de alga
- Vieira a la holandesa en rica tartaleta
- Anchoas elaboradas en Santoña y tomate raspado
- Langostinos crujientes con mango
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Crujiente de verduras al curry
- Gyoza de carne de buey

40€



## Barra libre

PRIMERAS MARCAS NACIONALES

15€/pax la primera hora de servicio  
10€/pax las horas sucesivas

En el caso de la contratación de Cóctel, Menú y Barra Libre, podrán contar con un descuento de un 10% en cualquier día entre semana, y con servicio de autobús para el 50% de los comensales.



# Platos giratorios

En el caso de querer contratar platos para el centro de la mesa, contamos con plato giratorio para facilitar a los comensales de la mesa el acceso a los mismos.

La selección de platos sería la siguiente:

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Frutas surtidas (Manzana China, ojo de dragón, fresas, mandarinas)..... | 24€/plato             |
| Ensaladas de Algas.....   | 28€/plato             |
| Ternera Lu y salsa Hoisin.....  | 20€/plato             |
| Callos Lu y su salsa ahumada.....                                       | 24€/plato             |
| Pastel de pescado y Gambas.....   | 18€/plato x4 pax      |
| Angulas.....  | € pieza/según mercado |
| Ostras.....   | 6€/ud                 |
| Nécora premium .....  | € pieza/según mercado |
| Langostino.....   | 6€/ud                 |
| Sashimi surtido (atún, salmón y pez mantequilla).....                   | 22€/plato x4 pax      |
| Sashimi Langosta.....   | € pieza/según mercado |
| Jamón Ibérico .....   | 32€/plato             |
| Tabla de Quesos.....  | 28€/plato             |
| Caviar Diamant noir.....  | € pieza/según mercado |
| Crema de Calabaza y Crujiente de alcachofas.....                        | 12€/plato             |

El servicio de Cortador de jamón con la pieza de jamón tendría el siguiente precio.

Jamón Ibérico ..... 900€/unidad



### Entrantes Fríos

Foie mi-cuit elaborado en la Finca, compota casera de frutos del bosque y fruta liofilizada.  
Atún del mar de Japón servido en tataki, cremita de setas y sésamo tostado.

Bogavante canadiense, salsa de su coral, cama de piña glaseada, aguacate aliñado y mango texturizado.  
Burrata de búfala, chutney de cherry y canela con rúcula y pesto Genovés.

Tartar de salmón del Atlántico con aguacate, alga wakame y sésamo.

Carpaccio de pez escalada con aliño de truf y palitos hojaldrados



### Entrantes Calientes

Vieiras con su coral al gratén rellenas de carne de txangurro.

Bacalao confitado servido atemperado y cremita de queso, nueces y esfera crujiente.

Canelón de pato ahumado, tagliatelle de zanahoria y toque oriental.

Crema de carabineros, picada de frutos del mar y pergamena nera.

Crema tostada de pularda con boletus y perlas de trufa.



### Sorbetes

Limón y lima al vino Bermejo con toque de menta.

Ron de caña tostado, maracuyá, mango y yuzu.

Sorbete de manzana verde, apio y lima.





## *carnes*

Solomillo de vaca nacional sellado en brasa, trigueros y patatas con tiernos pimientos del piquillo.

Angus cocinado a baja temperatura, Tatín de verduras y jugode carne ahumado.

Solomillo de vaca nacional, foie tostado, salsa de boletus y cama de patatas al horno.

Timbal de rabo de toro guisado a la antigua sin hueso, servido con patatas al horno y atadillo de trigueros.

Lingote de cochinillo deshuesado y prensado servido crujiente con patatas panaderas al estilo tradicional.

Pato confitado, verduras salteadas al sésamo, frutos del bosque y salsa hoisin.

## *pescados*

Lubina de Esteros al horno con verduras de temporada, salsa de alcaparras y lima.

Bacalao confitado en AOVE, tomate murciano y brotes frescos.

Salmón en plancha con salsa de coco y crujiente de plátano



## *postres*



Cremosa y fundente cheesecake, culis de frutos del bosque y crujiente de lima

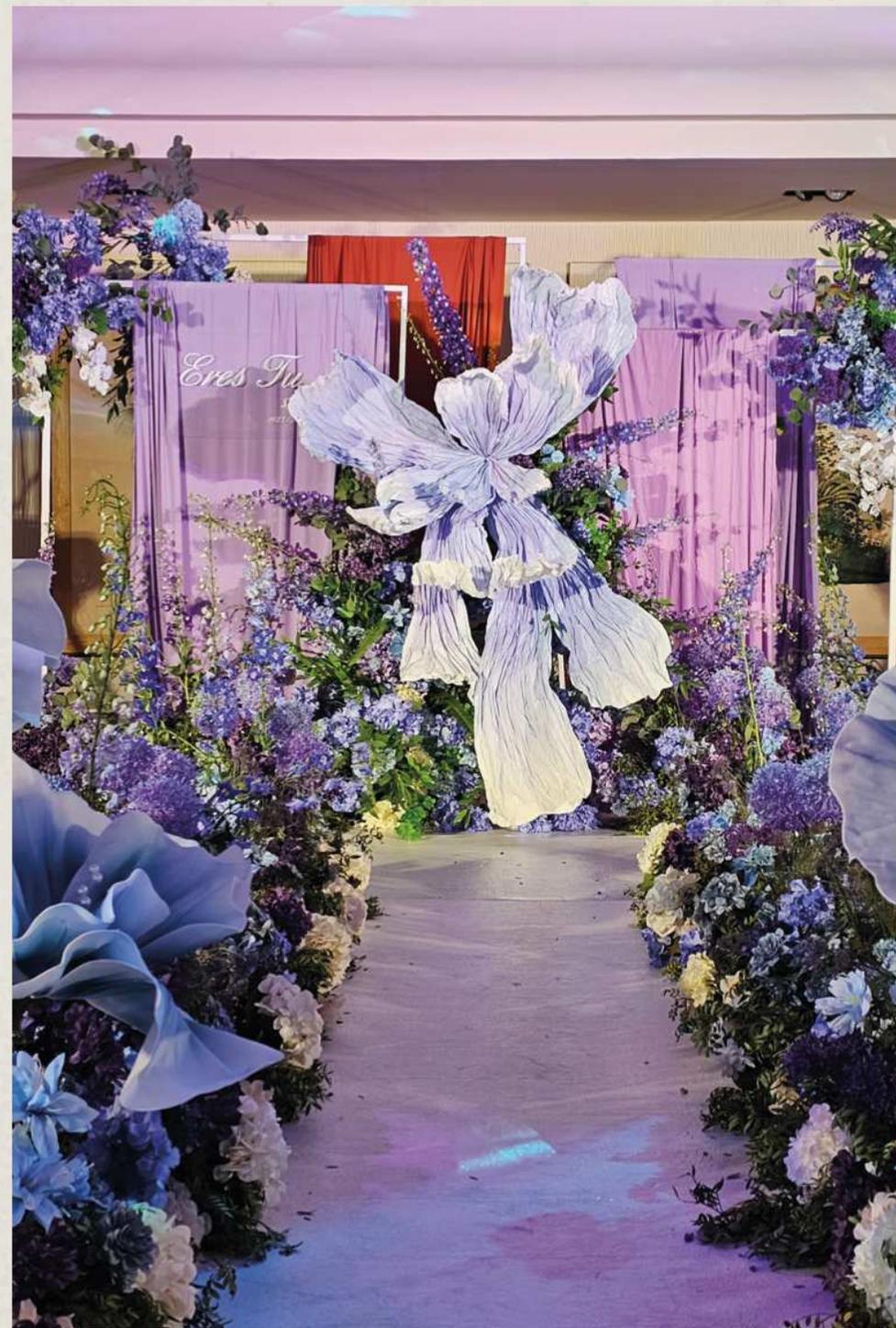
Amor al chocolate en texturas, arena de almendra, frambuesa y oro

Milhojas de crema anisada, mascarpone y frutos rojos

Manzana caramelizada en hojaldre tostado, cremita inglesa y crujiente de merengue

Versión Villa Laureana de la tarta árabe, crema aromática y crujiente de canela.

Torrija de pan Brioche cremita fina de almendras y helado de vainilla





### *condiciones de contratación*

Los precios marcados en este dossier son válidos hasta el 31 de diciembre de 2025.

Ninguno de los precios indicados incluyen IVA ,el tipo aplicable será siempre el vigente en el momento de la celebración. Las pre-reservas de los espacios serán válidas durante 10 días .Para efectuar la reserva en firme el cliente firmará un contrato y entregará 1000 euros de señal , que no serán reembolsados en el caso de anulación por su parte. El pago del importe de la factura descontando dicha señal se abonará mediante transferencia o Cheque bancario. Bajo ningún concepto se alterará la decoración de las salas sin el consentimiento de la empresa. Está prohibido el lanzamiento de objetos voladores como farolillos , globos, así como todo tipo de efectos pirotécnicos. La Finca dispone de todos los permisos, licencias y seguros obligatorios para el desarrollo de su actividad profesional. La empresa no se hace responsable de los objetos perdidos ni de los vehículos que de forma gratuita y exclusiva de clientes aparcen en nuestro aparcamiento.

**Bodas Chinas**

Carretera de Burgos, Km 23, 100, 28709  
S.S. de los Reyes, Madrid  
91 654 43 12 | [info@bodaschinas.com](mailto:info@bodaschinas.com)

**金喜堂**

Salón Dorado de la Felicidad

Golden Happiness Hall