



*Hacienda Tierra Blanca*  
BODAS 2025

¡Da el sí  
quiero con  
nosotros!



# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025



## ¡Felicidades!

Desde Hacienda Tierra Blanca queremos mostraros nuestra enhorabuena por vuestro enlace, sin duda, será el comienzo de muchas historias inolvidables.

Gracias por pensar en nuestras instalaciones para celebrar vuestra boda. Será un placer formar parte de uno de los días más importantes de vuestra vida.





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025



## Nos presentamos

Con más de 15 años de experiencia, en Hacienda Tierra Blanca somos referencia en restauración y eventos, sabiendo mezclar el diseño vanguardista y tradicional, con productos de la mejor calidad y un trato humano cercano y exquisito, lo que nos convierte en garantía de éxito.

En este dossier os ofrecemos una gran variedad de aperitivos para conformar el cóctel, así como platos y postres; de forma personalizada para cada evento y que podréis degustar previa prueba de menú.





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025



## Nuestros servicios

Los precios incluidos en este dossier se ajustan a un mínimo de 100 comensales e incluyen servicio de mobiliario, menaje, mantelería y servicio de camareros.

- Degustación previa de menú para un máximo de 6 comensales.
- Elección de mantelería y enseres según disponibilidad.
- Impresión de cartelería (minutas, seating y meseros).
- Para la confirmación de la reserva, previa disponibilidad, se firmará un contrato y se entregará una fianza en concepto de depósito de 600 €. La cantidad restante se abonará a la finalización del evento.
- Una semana antes de la boda se facilitará el número exacto de comensales, cerrando así el total de ellos. Cualquier modificación correría por cuenta de los interesados.





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025

### Tipos de eventos

#### 100% CÓCTEL

**Celebra el amor sin protocolos:** De una manera informal y distendida si lo que buscáis es celebrar por encima de todo, os elaboraremos (presupuesto aparte) una propuesta personalizada y adaptada a vosotros, garantizando el éxito del evento y la satisfacción de vuestros invitados.

#### 100% MENÚ

**Tradición sin renunciar a nada:** Enfocados en aquellas parejas en las que prima ante todo la tradición para disfrutar de un almuerzo o cena en la que todos los comensales serán servidos en la mesa, tanto al centro de ella como individualmente.

#### COMBINADO

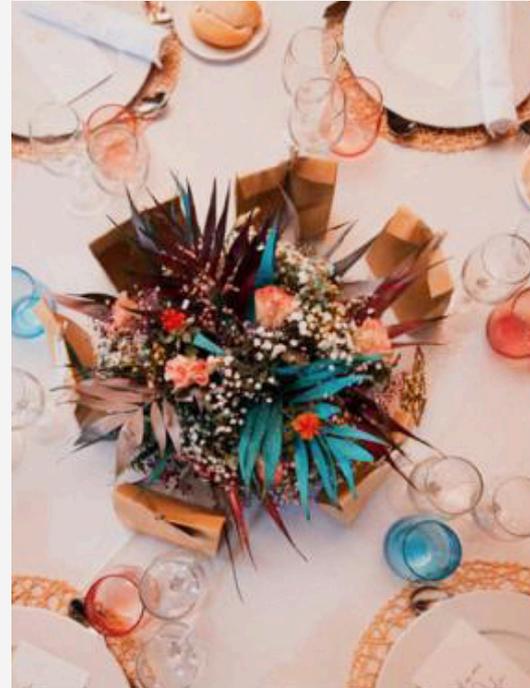
**La opción más valorada:** Ofrecemos un fantástico mix para disfrutar de un buen cóctel de bienvenida con gran variedad de aperitivos con aproximadamente 1:30 hora de duración y seguido de un buen almuerzo o cena servido en mesa. Si vuestra idea es combinar tradición con elementos más informales esta será vuestra propuesta perfecta.





# *Hacienda Tierra Blanca*

## BODAS 2025



## Precios

¿Cómo calcular el precio final del menú?

**MENÚ BASE + PRIMER PLATO + SEGUNDO PLATO + POSTRE**

Para calcular el precio total tenéis que sumar al precio del menú base, el importe de cada plato (primero, segundo, sorbete y postre).

Para cualquier aclaración podéis contactarnos a través de los teléfonos: 670 625 699 / 667 461 067





# *Hacienda Tierra Blanca*

## BODAS 2025



## Menú base

El menú base incluye el montaje de mesas y minutas personalizadas, bebidas de la celebración y del buffet (manzanilla, cervezas, refrescos, vinos, agua mineral y cava), recepción con aperitivos a elegir entre fríos y calientes (hasta un máximo de 12), servicio de camareros (un camarero por cada 14 comensales y un maître), y cóctel de bienvenida.

**PRECIO: 42€ POR PERSONA**





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025

### CANAPÉS

- |   |   |
|---|---|
| Piruletas de foie de pato cubiertas de chocolate negro                                    | Cartuchitos de cazón en adobo   |
| Tostas de rollito de cabra con mango caramelizado   | Variado de sushi makis y sashimi  |
| Copitas de salmorejo cordobés con polvo de jamón y aceite de oliva                        | Cucharaditas de perdiz de tiro en escabeche   |
| Voulavents crujientes de gulas gratinadas al horno  | Chatitos de yogur griego con melón y polvo de jamón crujiente   |
| Vasitos bicolor de mousse de bacalao porrusalsa y vizcaína.                               | Bolitas de queso de cabra con membrillo y cobertura de almendras y pistachos                                |
| Copitas de brandada de bacalao y mermelada de pimiento del piquillo                       | Delicias de foie y turrón con cobertura de almedras   |
| Ceviche de pulpo y setas de temporada con vinagreta francesa                              | Macarons de micuits de foie   |
| Macarons de mousse de boletus y trufa negra   | Lingote crujiente de mousse de pimientos de piquillo y anchoas del Cantábrico con aroma de aceite de trufas |
| Tacos mexicanos de cochinita pibil con cebolla morada y salsa chipotle                    | Tartar de buey con mostaza y miel   |
| Bocados de salmón ahumado con toque de guacamole y alcaparras fritas                      | Tataki de atún rojo con dulce membrillo y mahonesa kewpie   |
| Copitas bicolor de salmorejo cordobés y esferificaciones de frutos rojos                  | Tostas de morcilla de Burgos con compota de manzana   |
| Carpaccio de retinto con láminas de Parmesano, virutas de foie y marinado de frutos secos | Saquitos crujientes de rabo de toro con un toque de vino tinto y chalotas                                   |
| Jamoncitos de pollo tika masala   | Palitos de sepia a la brasa con lágrima verde   |
|   | Sorpresas de mejillón tigre   |

\*Pregunta por nuestras sugerencias del chef





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025

### CANAPÉS

Mini canelón de bogavante napado  
salsa americana de su propio coral

Chupito de bacalao espiritual con  
gratinado de polvo de tomate

Atún rojo albardado con panceta ibérica  
napado con holandesas de boletus

Espeto de presa ibérica y salsa agridulce

Brochetas de pluma ibérica con verduras  
asadas

Cazuelitas de solomillo de cerdo con  
Torta de la Serena y crujiente de  
verduras

Mini hamburguesas con toque de  
mostaza y miel

Langostinos albardados con secreto  
ibérico al mojo picón

Langostinos villaroy con toque de ali oli  
de placton marino

Chupachús de pulpo gallego con  
holandesa al pimentón de la Vera

Piruletas de langostinos marinados y  
vieiras

Nuestros arroces:

- Risotto de boletus con Parmesano
- Arroz caldoso de mariscos
- Arroz meloso con rabo de toro

Bolitas de chipirones rellenas de ajo y  
aceite

Puntas de solomillo glaseadas con salsa  
barbacoa

Tosta de pisto manchego con huevo de  
codorniz y algodón de jamón

Chip crujientes de berenjena con miel de  
caña

Jamoncitos de codorniz acompañados  
de salsa de naranja y jengibre

Mini vieiras con bechamel de gambas  
gratinada al horno

Mini brochetas de pollo marinados al  
curry

Jamoncitos de pollo tika masala

Cazuelitas de retinto en salsa de boletus  
y edulis

Tacos de pechugas villaroy con un toque  
de curry y frutos secos

Bolsitas crujientes de cordero lechal al  
aroma de tomillo y romero

Verduras al dente sobre hummus libanés

Cucuruchos de calamares de campo con  
salsa romescu

\*Pregunta por nuestras sugerencias del chef





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025

### ENTRANTES IBÉRICOS

(Para el cóctel o para servir en mesa. Precio por persona)

Jamón ibérico de bellota cortado a la vista o servido en mesa (7,00€)

Caña de lomo ibérico (6,00€)

Tablas de quesos con sus confituras y frutos secos (5,00€)

Plato individual de ibéricos (10,00€)

(Si el jamón es aportado por los novios se cobrará el servicio de cortador + 1€ por comensal por el servicio de emplatado y picopan)

### ENTRANTES INDIVIDUALES

(\*Precio aproximado según mercado)

Individual de gamas blancas nacionales (15,00€\*)

Abanico de gambas blancas de Huelva y langostinos de Sanlúcar (16,00€\*)

Mariscada de gambas blancas, langostinos tigre, cigala y patas (20,00€\*)

Nuestros arroces (12,00€):

- Risotto de boletus con Parmesano
- Arroz caldoso de mariscos
- Arroz negro con calamares y un toque de ali oli
- Arroz meloso de rabo de toro

Ensalada gourmet de lomo de corvina sobre carpaccio de gambón y salsa de yogur griego con rabanitos, lima y guacamole (14,00€)

Ensalada de lubinas con gambas y mango sobre carpaccio de gambas perfumado con aceite trufado y escamas al limón (14,00€)

Crema de salmorejo con virutas de mojama y lancones de foie (9,00€)

Crema caliente de rape y mariscos con brunoise de langostinos (10,00€)





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025

### PESCADOS

Lomo de corbina fresca con fondue de langostinos y puerros confitados con salsa de almejas (15,00€)

Suprema de merluza de pincho gratén con ali oli y gambón en su jugo (14,00€)

Raviolis de gambón y lomo de merluza sobre crema de bogavante (15,00€)

Nido de lomo de bacalao confitado con cremoso de ajo y juliana de hortalizas y lima (14,00€)

Suprema de salmón al horno con salsa de almendras al aceite de eneldo (15,00€)

Lomo de bacalao con gelatina de salmorejo y lascas de jamón sobre tierra de gambas (14,00€)

### CARNES

Libreto de presa ibérica relleno de foie y jamón con salsa española y cremoso pastel de patatas (15,00€)

Medallón de solomillo de vaca alta maduración asado en su jugo con sal del Himalaya y láminas de foie acompañado verduras horneadas (18,00€)

Presa ibérica al horno con salsa de verduras frescas sobre lechos de setas y guarnición de patatas gratinadas (14,00€)

Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto sobre crema de fina patata (14,00€)

Brazuelo de cordero horneado al aroma de tomillo y romero acompañado de patatas panaderas (18,00€)

Solomillo de cerdo relleno de trufa y foie al horno con salsa española y verduritas frescas (14,00€)

Cochinillo confitado al horno 24 horas al estilo HTB acompañado de cremoso pastel de patatas y atadillo de verduras (15,00€)

Codillo de cerdo confitado al estilo HTB con cremoso pastel de patatas (15,00€)





# Hacienda Tierra Blanca

## BODAS 2025

### SORBETES

(Precio por persona: 3,00€)

Sorbete de limonchello

Sorbete de frutas del bosque y coullis de mango

Sorbete de mojito cubano con toque de hierbabuena

Sorbete de mango al ron añejo

Sorbete de manzana verde con infusión de cava extremeño

Sorbete de piña colada y coco

Sorbete de mandarina al vodka

Sorbete de sandía

Sorbete de Puerto de Indias

Sorbete de melón

### POSTRES

(Gran variedad de postres a degustar en la prueba de menú. Precio por persona: 5,00€)

Pastelería fina surtida

Postres helados surtidos

Mousses variados

Postres caseros

Tarta Nupcial (precio según comensales y tipo de tarta)

### EXTRA

Recena invitada por la casa

Menú infantil (precio según edad de los niños)





# *Hacienda Tierra Blanca*

## BODAS 2025



## Otros servicios

(Consultar precios)

Servicio de barra libre

Servicios florales

Coctelería y mojitos

Diversión infantil

Wedding planner

Etc.

¿No encuentras lo que buscas?  
¡Consúltanos!

☎ 670 625 699 / 667 461 067