



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

BODAS 2026-2027

CONVERTIMOS CADA CELEBRACIÓN EN UN
RECUERDO PERMANENTE



2 SOLES
Guía Repsol 2025

GRACIAS POR DEJARNOS FORMAR



PARTE DE VUESTRO DÍA



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

“

Nuestra cocina
explica **historias** y queremos
crear la tuya en un día tan
especial. Queremos que
tengas una **experiencia** que
perdure en vuestro **recuerdo**
y en vuestra **memoria**. Cada
evento que creamos es
único y personalizado, y el
tuyo también lo será

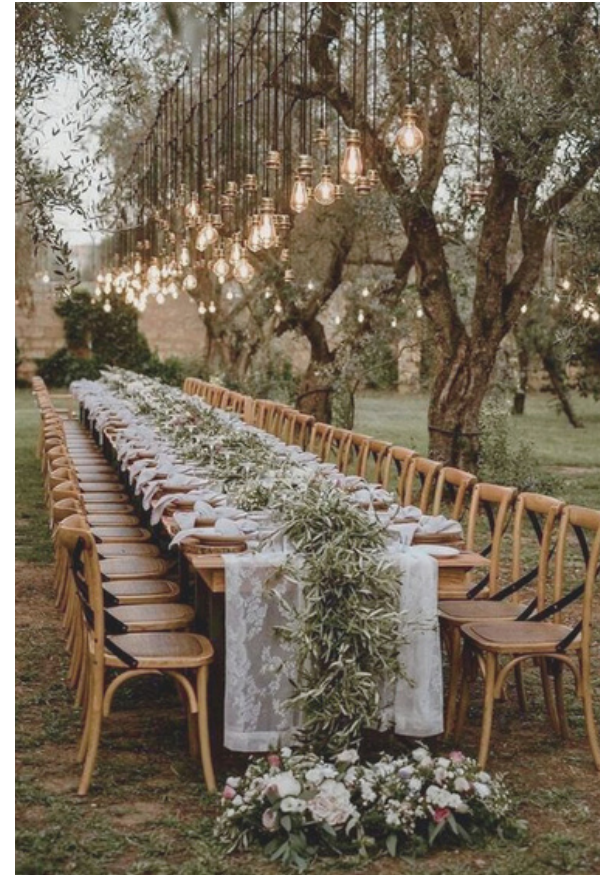
”



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

NUESTRA COCINA

PREMIADA CON 1 ESTRELLA MICHELIN Y 2 SOLES REPSOL, TRANSMITE CREATIVIDAD, VANGUARDIA Y TRADICIÓN. UNA COCINA DONDE LA ESTACIONALIDAD Y EL CULTO AL PRODUCTO REFLEJAN NUESTRA MANERA DE SER, DONDE EL ENTORNO Y EL PAISAJE SON LOS PRINCIPALES ACTORES DE ESTA PELÍCULA DE ENSUEÑO, COCINANDO AQUELLOS PRODUCTOS QUE NOS OFRECE LA HUERTA, LA LONJA Y EL CAMPO.



RESPETAMOS LA TIERRA, EL RÍO Y EL MAR HACIENDO SERVIR PRODUCTOS FRESCOS, LOCALES Y DE TEMPORADA. NUESTRA PROPUESTA ES SÓLIDA, DE RAÍCES, GUSTOSA Y REFINADA. TAMBIÉN ES EQUILIBRADA, ARMÓNICA Y LIGERA, LLENA DE TEXTURAS Y Matices QUE LA HACEN ÚNICA.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

EL APERITIVO



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

APERITIVO L'ALIANÇA

COPA DE CAVA Y SNACKS DE BIENVENIDA
BARRA DE BEBIDAS
GILDA CATALANA
MELÓN-VERMUT
ÁSPIC DE SALPICÓN DE PULPO
ALMENDRAS MIMÉTICAS FONDANTS
GALLETA DE TOMATE Y ORÉGANO
CRUJIENTE DE PIQUILLO Y BRANDADA DE BACALAO
PASTELILLO DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PATÉ DE POLLO
TARTELETA DE ENSALADA RUSA
CROQUETA DE CARN D'OLLA
PATATA SUFLADA RELLENA DE HUEVO Y TRUFA
BUÑUELO BBQ
NUESTRA BOMBA DE PEROL Y SALSA BRAVA
BOMBÓN DE CEBOLLA

APERITIVO L'ALIANÇA ESPECIAL

COPA DE CAVA Y SNACKS DE BIENVENIDA
BARRA DE BEBIDAS
GILDA CATALANA
MELÓN-VERMUT
ÁSPIC DE SALPICÓN DE PULPO
ALMENDRAS MIMÉTICAS FONDANTS
GALLETA DE TOMATE Y ORÉGANO
CRUJIENTE DE PIQUILLO Y BRANDADA DE BACALAO
PASTELILLO DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PATÉ DE POLLO
TARTELETA DE ENSALADA RUSA
CROQUETA DE CARN D'OLLA
PATATA SUFLADA RELLENA DE HUEVO Y TRUFA
BUÑUELO BBQ
NUESTRA BOMBA DE PEROL Y SALSA BRAVA
BOMBÓN DE CEBOLLA
BRIOCHE CON GAMBA ROJA
PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA

APERITIVO L'ALIANÇA PREMIUM

COPA DE CAVA Y SNACKS DE BIENVENIDA
BARRA DE BEBIDAS
GILDA CATALANA
MELÓN-VERMUT
ÁSPIC DE SALPICÓN DE PULPO
ALMENDRAS MIMÉTICAS FONDANTS
GALLETA DE TOMATE Y ORÉGANO
CRUJIENTE DE PIQUILLO Y BRANDADA DE BACALAO
PASTELILLO DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PATÉ DE POLLO
TARTELETA DE ENSALADA RUSA
CROQUETA DE CARN D'OLLA
PATATA SUFLADA RELLENA DE HUEVO Y TRUFA
BUÑUELO BBQ
NUESTRA BOMBA DE PEROL Y SALSA BRAVA
BOMBÓN DE CEBOLLA
BRIOCHE CON GAMBA ROJA
PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA
TARTAR DE TXULETA
LATA DE APERITIVO CON ANCHOA Y BOQUERÓN



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

BARRAS COMPLEMENTARIAS



QUESOS ARTESANOS

8 VARIEDADES DE QUESOS ARTESANOS
CON TOSTADITAS Y FRUTAS

JAMÓN 100% DE BELLOTA CON COCA DE PANADERO

CORTADO AL MOMENTO POR UN
MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN

CHARCUTERIA FINA

SURTIDO DE EMBUTIDOS DELICATESSEN
DE JORDI VILARRASA DE OLOT



CINTURÓN DE OSTRAS

OSTRAS "ESPECIALES Nº3" ABIERTAS AL
MOMENTO

CAVIAR

CAVIAR RUSO ECOLÓGICO Y VODKA

PIANO OYSTER BAR

JAZZ TOCADO EN EL PIANO, CON
CANTANTE, BATERÍA Y SERVICIO DE
OSTRAS



BRASA

PINCHOS DE PRIMERA CALIDAD HECHOS
EN NUESTRO BRASERO

COCKTAIL BAR

PREPARACIONES DE COCKTAILS EN VIVO
DURANTE LA HORA DEL APERITIVO



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

EN MESA



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PROPUESTAS DE MENÚ

MENÚ 1

APERITIVO

L'ALIANÇA

PLATOS

TOMATES · ALMENDRA · ALBAHACA ·
BROTOS Y HOJAS

CORDERO · CREMA DE HIERBAS · AJO
RUSTIDO · CALABACÍN

PREPOSTRE

MANZANA VERDE · LIMA · MENTA

POSTRE

MELOCOTÓN · MIEL · ROMERO

SELECCIÓN DE VINOS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NEGRE

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarel·lo, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS



MENÚ 2

APERITIVO

L'ALIANÇA

PLATOS

VIEIRA · ÑOQUIS ·
COLIFLOR RUSTIDA · MIGAS

COCHINILLO · TUBÉRCULOS · CEBOLLA

PREPOSTRE

MANZANA VERDE · LIMA · MENTA

POSTRE

MANDARINA · YOGUR ·
ACEITE DE OLIVA

SELECCIÓN DE VINOS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NEGRE

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarel·lo, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MENÚ 3

APERITIVO

L'ALIANÇA

PLATOS

CANELÓN · PULARDA · TRUFA · QUESO
REIXAGÓ

RAPE · PARMENTIER · SUQUET ·
TIRABEQUES

PREPOSTRE

LIMÓN · TÓNICA · GINEBRA ·
MERENGUE

POSTRE

CARAMELO · VAINILLA · WHISKY

SELECCIÓN DE VINOS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NEGRE

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarel·lo, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS



MENÚ 4

APERITIVO

L'ALIANÇA

PLATOS

PUERROS CONFITADOS · BEURRE
BLANC · BRIOCHE · CAVIAR

SOLOMILLO DE TERNERA · CREMA DE
FOIE · SETAS EN TEXTURAS

PREPOSTRE

LIMÓN · TÓNICA · GINEBRA ·
MERENGUE

POSTRE

MELOCOTÓN · MIEL · ROMERO

SELECCIÓN DE VINOS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NEGRE

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarel·lo, parellada - D.O.
Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MENÚ 5

APERITIVO

L'ALIANÇA

PLATOS

FOIE MICUIT · ANGUILA AHUMADA ·
MAÍZ · PAN DE ESPECIES

LUBINA · CAVA · VERDURITAS ·
HUEVAS DE TRUCHA

PREPOSTRE

LIMÓN · TÓNICA · GINEBRA ·
MERENGUE

POSTRE

CHOCOLATE · AVELLANA · CAFÉ

SELECCIÓN DE VINOS

VORA LA MAR

Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NEGRE

Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA

Macabeu, xarel·lo, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS



MENÚ 6

APERITIVO

L'ALIANÇA

PLATOS

BOGAVANTE · HINOJO · UVA ·
CEBOLLINO

RODABALLO · AZAFRÁN · ZANAHORIA ·
NARANJA

PREPOSTRE

MANZANA VERDE · LIMA · MENTA

POSTRE

MESA DULCE: 5 MINI PIEZAS POR
PERSONA

SELECCIÓN DE VINOS

VORA LA MAR
Pansa blanca - D.O. Alella

REBELDES NEGRE
Garnacha, syrah - D.O. Montsant

STARS BRUT NATURE RESERVA
Macabeu, xarel·lo, parellada - D.O. Cava



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

LA CARTA

APERITIVOS

APERITIVO L'ALIANÇA
APERITIVO L'ALIANÇA ESPECIAL
APERITIVO L'ALIANÇA PREMIUM

ENTRANTES

TOMATE · ALMENDRA · ALBAHACA · BROTES Y HOJAS
BOGAVANTE · HINOJO · UVA · CEBOLLINO
FOIE MICUIT · ANGUILA AHUMADA · MAÍZ · PAN DE ESPECIES
VIEIRA · ÑOQUIS · COLIFLOR ASADA · "MIGAS"
PUERROS CONFITADOS · BEURRE BLANC · BRIOCHE · CAVIAR
CANELÓN · PULARDA · TRUFA · QUESO REIXAGÓ

PLATOS PRINCIPALES

RODABALLO · AZAFRÁN · ZANAHORIA · NARANJA
RAPE · PARMENTIER · SUQUET · TIRABEQUES
LUBINA · CAVA · VERDURITAS · HUEVOS DE TRUCHA
CORDERO · CREMA DE HIERBAS · AJO ASADO · CALABACÍN
SOLOMILLO DE TERNERA · CREMA DE FOIE · SETAS EN TEXTURAS
COCHINILLO · TUBÉRCULOS · CEBOLLA

PREPOSTRES

MANZANA VERDE · LIMA · MENTA
LIMÓN · TÓNICA · GINEBRA · MERENGUE

POSTRES

MELOCOTÓN · MIEL · ROMERO
CAMELO · VAINILLA · WHISKY
CHOCOLATE · AVELLANA · CAFÉ
MANDARINA · YOGUR · ACEITE DE OLIVA

MESA DULCE: 5 MINI PIEZAS POR PERSONA



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

MENÚ COCKTAIL



¿Quieres celebrar tu evento de una forma diferente? Te ofrecemos la posibilidad de hacer un menú como éste de pie.

APERITIVO L'ALIANÇA PREMIUM

COPA DE CAVA Y SNACKS DE BIENVENIDA
BARRA DE BEBIDAS
GILDA CATALANA
MELÓN-VERMUT
ÁSPIC DE SALPICÓN DE PULPO
ALMENDRAS MIMÉTICAS FONDANTS
GALLETA DE TOMATE Y ORÉGANO
CRUJIENTE DE PIQUILLO Y BRANDADA DE BACALAO
PASTELILLO DE MEJILLONES EN ESCABECHE
PATÉ DE POLLO
TARTAleta DE ENSALADA RUSA
CROQUETA DE CARN D'OLLA
PATATA SUFLADA RELLENA DE HUEVO Y TRUFA
BUÑUELO BBQ
NUESTRA BOMBA DE PEROL Y SALSA BRAVA
BOMBÓN DE CEBOLLA
BRIOCHE CON GAMBA ROJA
PANECILLO AL VAPOR CON PANCETA
TARTAR DE CHULETA
LATA DE APERITIVO CON ANCHOVA Y BOQUERÓN

BARRAS

DE CHARCUTERÍA FINA
DE JAMON 100% IBÉRICO DE BELLOTA Y COCA
DE QUESOS CATALANES
DE BRASA CON 2 TIPO DE PINCHOS

PLATILLOS

TOMATE · ALMENDRA · ALBAHACA · BROTES Y HOJAS
VIEIRA · ÑOQUIS · COLIFLOR ASADA · MIGAS
CANELÓN · PULARDA · TRUFA · QUESO REIXAGÓ

MESA DULCE

5 MINIPIEZAS POR PERSONA



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

LA BODEGA

BLANCOS

VORA LA MAR
Pansa Blanca
Bodega Alta Alella
D.O. Alella

LASURREAL
*Sauvignon blanc,
garnacha blanca*
Bodega Turó Negre
D.O. Empordà

TERRA DE GODOS
Albariño
Bodega Pedralonga
D.O. Rías Baixas

OLIVER CONTI GW
Gewürztraminer
Bodega Oliver Conti
D.O. Empordà

CHIVITE LEGARDETA
Chardonnay
Bodega Chivite
D.O. Navarra

FINCA LA GARRIGA
BLANC
Chardonnay
Bodega Peralada
D.O. Empordà

ROSADOS

INSPIRADOR ROSAT
Garnacha, syrah
Bodega Peralada
D.O. Empordà

CHIVITE LAS FINCAS
Garnacha
Bodega Chivite
D.O. Navarra 3 Riberas



NEGROS

INSPIRADOR
*Cabernet Franc, samsó,
sauvignon*
Bodega Peralada
D.O. Empordà

REBELDES
Garnacha negra, syrah
Bodega Rebeldes
D.O. Montsant

LA SALCEDA
Tempranillo
Bodega Viña Salceda
D.O.Q. Rioja

AMFITRIÓ
*Samsó, cabernet
sauvignon, syrah, merlot
garnacha*
Bodega Peralada
D.O. Empordà

ÀNIMA DEL PRIORAT
*Samsó, cabernet
sauvignon, syrah,
garnacha*
Bodega Casa Gran del
Siurana
D.O.Q. Priorat

FINCA MALAVEÏNA
*Garnacha negra,
cabernet franc,
cabernet sauvignon*
Bodega Peralada
D.O. Empordà

ESPUMOSOS

STARS BRUT NATURE
RESEVA
*Macabeu, xarel·lo,
parellada*
Bodega Peralada
D.O. Cava

STARS TOUCH OF
ROSÉ
*Garnacha negra, pinot
noir*
Bodega Peralada
D.O. Cava

PRIVAT BRUT NATURE
RESERVA
*Xarel·lo, macabeu,
perallada, chardonnay*
Bodega Privat
D.O. Cava

JULIA BERNET EXSUM
BRUT NATURE
Xarel·lo, chardonnay
Bodega Julia Bernet
D.O. Corpnat

TAITTINGER BRUT
RESERVA
*Pinot meunier, pinot noir,
chardonnay*
Bodega Taittinger
A.O.C. Champagne



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

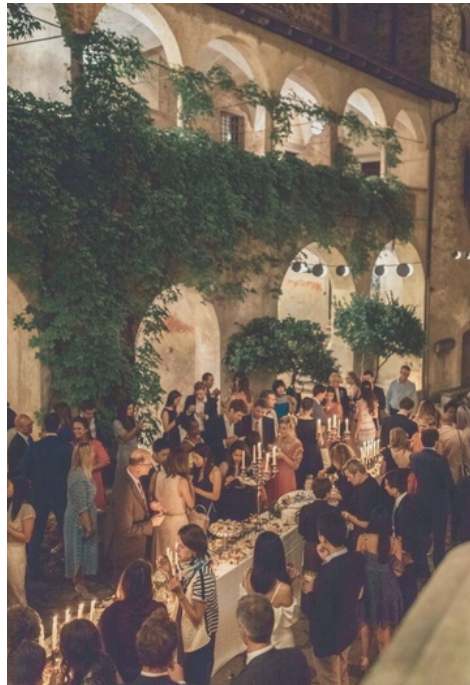
A MÁS A MÁS...

RECENA

MINIBIKINIS
PASTELITOS
SURTIDO DE DONUTS
PINCHOS DE FRUTA
GOMINOLAS

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE EXCLUSIVA
DE COCKTAILS CON UNA
AMPLIA SELECCIÓN DE
BEBIDAS



MENÚ INFANTIL

APERITIVO ELEGIDO EN LA BODA +
PASTA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO +
SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS +
POSTRE DE BODA



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PRECIO, CONDICIONES Y NOTAS GENERALES

LOS MENÚS INCLUYEN

- COPA DE CAVA DE BIENVENIDA, APERITIVOS Y MENÚ.
- BODEGA.
- DEGUSTACIÓN DEL MENÚ PARA UN MÁXIMO DE 6 PERSONAS.
- MINUTAS DEL MENÚ CON LA IMAGEN DE L'ALIANÇA, PERSONALIZADAS CON LA FECHA Y EL NOMBRE DE LOS NOVIO/S.
- SERVICIO DE CAMAREROS (1 POR CADA 10 COMENSALES), MAÎTRE, COCINEROS Y CHEF.
- PEQUEÑO PASTEL DE NOVIO/S Y CAFÉS.

LOS MENÚS NO INCLUYEN

- EL ALQUILER DEL ESPACIO Y CANON DE USO DE COCINA, ASÍ COMO CARPAS, GENERADORES O ILUMINACIÓN QUE REQUIERA EL ESPACIO.
- LA BARRA LIBRE.
- EL RESOPÓN.
- LAS BARRAS EXTRAS.
- EL MOBILIARIO Y MENAJE DE MESA.
- MONTAJE Y DECORACIÓN DE LA CEREMONIA.
- OTROS PROVEEDORES (FLORES, DJ, FOTÓGRAFO, ETC.)
- TRANSPORTE
- 10% IVA.

NUESTROS MENÚS SON TOTALMENTE ORIENTATIVOS Y PUEDEN MODIFICARSE A GUSTO DEL CLIENTE. SE PUEDEN INTERCAMBIAR LOS PLATOS DE LOS MENÚS, AUNQUE PUEDEN ESTAR SUJETOS A MODIFICACIONES EN EL PRECIO.

LA PRUEBA DE MENÚ SE REALIZARÁ EN DÍAS LABORABLES Y DEBERÁ CONCRETARSE CON UN MÁXIMO DE 3 MESES ANTES DE LA FECHA. TAMBIÉN SE PUEDE CONTRATAR EL BANQUETE SIN REALIZARLA. ES GRATUITA PARA BANQUETES DE MÁS DE 100 INVITADOS. EN CASO DE SER INFERIOR DEBERÁ ABONARSE LA TOTALIDAD DEL PRECIO POR COMENSAL DE LA PRUEBA. EN CASO DE REALIZARSE EN FIN DE SEMANA (VIERNES NOCHE, SÁBADO MEDIODÍA Y NOCHE Y DOMINGO MEDIODÍA) TAMBIÉN DEBERÁ ABONARSE EL PRECIO TOTAL POR PERSONA, INDEPENDIENTEMENTE DEL NÚMERO DE COMENSALES CONTRATADOS.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PRECIO, CONDICIONES Y NOTAS GENERALES



LOS PRECIOS NO SON VÁLIDOS PARA BANQUETES INFERIORES A 100 ADULTOS.

- POR UN MÍNIMO DE 100 ADULTOS NO HABRÁ INCREMENTO DE PRECIO.
- POR UN MÍNIMO DE 90 ADULTOS HABRÁ UN SUPLEMENTO DEL 10% DEL PRECIO TOTAL DEL MENÚ.
- POR UN MÍNIMO DE 80 ADULTOS HABRÁ UN SUPLEMENTO DEL 15% DEL PRECIO TOTAL DEL MENÚ.
- POR MENOS DE 80 ADULTOS HABRÁ UN SUPLEMENTO DEL 20% DEL PRECIO TOTAL DEL MENÚ.

EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL Y DEL STAFF SERÁ DEL 50% DEL PRECIO TOTAL DEL MENÚ DE ADULTO.

LOS PRECIOS CORRESPONDEN A LA TEMPORADA DE 2026-2027, PERO PUEDEN ESTAR SUJETOS A INCREMENTOS DE TARIFAS ANUALES Y VARIACIONES DE MERCADOS PARA AÑOS POSTERIORES.

PARA REALIZAR LA RESERVA Y CONCRECIÓN DE LA FECHA DE LA BODA SE DEBE EFECTUAR UNA PAGA Y SEÑAL DE 2.000€ (MÁS EL 10% IVA), QUE NO SERÁ DEVUELTO EN CASO DE ANULACIÓN.

UNA VEZ REALIZADA LA PRUEBA DE MENÚ, SE REALIZARÁ OTRO PAGO DE 2.000€ (MÁS EL 10% IVA), QUE NO SERÁ DEVUELTO EN CASO DE ANULACIÓN.



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

PRECIO, CONDICIONES Y NOTAS GENERALES

A EFECTOS DE FACTURACIÓN:

- 30 DÍAS ANTES DEL BANQUETE SE DEBERÁ NOTIFICAR EL NÚMERO APROXIMADO DE COMENSALES, ASÍ COMO REALIZAR EL PAGO DEL 50% DEL EVENTO, QUE NO SERÁ DEVUELTO EN CASO DE ANULACIÓN POSTERIOR.
- 10 DÍAS ANTES DEL BANQUETE DEBERÁ NOTIFICARSE EL NÚMERO DEFINITIVO DE COMENSALES, ASÍ COMO REALIZAR EL 50% DEL PAGO RESTANTE, QUE NO SERÁ DEVUELTO EN CASO DE ANULACIÓN. TODAS LAS CANCELACIONES POSTERIORES A ESA FECHA SE COBRARÁN EN SU TOTALIDAD.

OFRECEMOS EXCLUSIVIDAD REAL CON NUESTRO CLIENTE HACIENDO SÓLO UN EVENTO POR DÍA, GARANTIZANDO ASÍ UN RESULTADO ÓPTIMO.

EN CASO DE QUE LAS FINCAS/ESPACIOS ESCOGIDOS POR LOS NOVIO/S NO DISPONGAN DE UN PLAN B EN CASO DE LLUVIA, SERÁ NECESARIO EL ALQUILER DE UNA CARPA ANTI-LLUVIA PARA PODER LLEVAR A CABO EL EVENTO CORRECTAMENTE Y CON GARANTÍAS DE ÉXITO. SI FINALMENTE EL CLIENTE OPTA POR NO ALQUILAR ESTA CARPA EXTRA, NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE NO REALIZAR EL EVENTO.



**ESTAREMOS
ENCANTADOS DE
AYUDARLE A
CONFECCIONAR SU
MENÚ IDEAL, ASÍ COMO
DE ASESORARLE Y
ACOMPañARLE EN UNA
VISITA AL
ESPACIO/FINCA QUE
ELIJA.**



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

GRACIAS POR LA CONFIANZA

“

Te queremos volver a
dar las **gracias**
inmensamente por haber
pensado en nosotros en
este día tan
importante para
vosotros. Trabajaremos
juntos para hacer de
esta celebración un
momento **inolvidable**

ÁLEX, CRISTINA Y TODO EL EQUIPO

”



L'ALIANÇA D'ANGLÈS

CONTACTO
L'ALIANÇA D'ANGLÈS

c/ Jacint Verdaguer 3
17160 Anglès (Girona)
events@alianca1919.com
www.alianca1919.com
Telf: 972420156



L'ALIANÇA D'ANGLÈS