



Bodas

2025

**Contrata 120 adultos
y disfruta de toda la finca
en exclusiva para ti**



*Excepto en el mes de mayo, en el cual la exclusividad de toda la finca es reservando más de 200 menús adultos.



Tentadero
La Paz



*Que el mejor día de vuestras
vidas esté lleno de magia*

Horario información

De miércoles a domingo con
cita previa.

Acuérdate de **reservar** hora
para la visita para atenderte
como te mereces.

Datos de Contacto

636 723 252 📞

961 681 856 📞

info@tentaderolapaz.es 📧

www.tentaderolapaz.es 🌐

¿A quién me dirijo?

Para organización y protocolo:

Eva y Puri

Para las mesas y bodega:

Juanjo



Tentadero
La Paz

Menú 1

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte
Rincón de Quesos

Acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de Cocas Valencianas

Coca Carbonara, Coca Almusafes con queso de cabra, Coca de pimientos verdes fritos y sardina

Matrimonio de boquerón & anchoa con mermelada de tomate y albahaca

Brandada de bacalao

Blini de ahumados y piparras

Eclair de Ventresca de atún y babaganoush

Pan Bao de langostino, hierbabuena y Kimchi

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera (Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mejito 2010

Plato Principal a elegir entre

Samosa de Bacalao a la Mallorquina

Pluma de cerdo a baja temperatura con pure de boniato y soja

Postre

Torrija Caramelizada con Toffee de nueces y helado de leche merengada

Tarta Nupcial Ferrero Rocher

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon, Vino Tinto DO

Utiel Requena Nodus Bobal, Refrescos, cerveza,

Agua mineral, Cava Brut Nature Nodus y café

El precio incluye:

Barra libre, resopón de Barbacoa o Pizza,

IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca;

Seating entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca

y exclusividad de toda la finca si pasáis de 120 menús de adulto

(excepto el mes de mayo, que la exclusividad es de más de 200)



Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte



Matrimonio de boquerón & anchoa



Mini Burguer de ternera



Samosa de Bacalao a la Mallorquina



Torrija caramelizada con Toffee y helado

Menú 2

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte
Rincón de Quesos

Acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de Cocas Valencianas

Coca Carbonara, Coca Almusafes con queso de cabra, Coca de pimientos verdes fritos y sardina

Matrimonio de boquerón & anchoa con mermelada de tomate y albahaca

Brandada de bacalao

Blini de ahumados y piparras

Eclair de Ventresca de atún y babaganoush

Pan Bao de langostino, hierbabuena y Kimchi

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera (Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mojito 2010

Plato Principal a elegir entre

Lubina, Moluscos al Dry Martini

Pástela de Vaca brava con verduritas, manzana
y frutos secos (Ganadería propia)

Postre

Carajillo de Baileys

Tarta de Chocolate y Caramelo

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon,
Vino Tinto DO Utiel Requena Nodus Bobal, Refrescos,
Cerveza, Agua mineral, Cava Brut Nature Nodus y café

El precio incluye:

Barra libre, resopón de Barbacoa o Pizza,

IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca;

Seating entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca
y exclusividad de toda la finca si pasáis de 120 menús de adulto
(excepto el mes de mayo, que la exclusividad es de más de 200)



Rincón de Quesos



Cóctel de bienvenida



Lubina, Moluscos al Dry Martini



Pástela de Vaca brava con verduritas



Carajillo de Baileys

Menú 3

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte
Rincón de Quesos

Acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de Cocas Valencianas

Coca Carbonara, Coca Almusafes con queso de cabra, Coca de pimientos verdes fritos y sardina

Matrimonio de boquerón & anchoa con mermelada de tomate y albahaca

Brandada de bacalao

Blini de ahumados y piparras

Eclair de Ventresca de atún y babaganoush

Pan Bao de langostino, hierbabuena y Kimchi

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera (Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mojito 2010

Plato Principal a elegir entre

Arroz DO Valencia de bogavante y albahaca

Arroz DO Valencia de secreto, Foie y setas

Arroz DO Valencia de Langosta y Vieiras (Suplemento de 5€)

Postre

Buffet de Miniaturas
Tarta Nupcial de Carrot Cake

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon, Vino Tinto DO Utiel Requena Nodus Bobal, Refrescos, cerveza, Agua mineral, Cava Brut Nature Nodus y café.

El precio incluye:

Barra libre, resopón de Barbacoa o Pizza,
IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca;
Seating entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca
y exclusividad de toda la finca si pasáis de 120 menús de adulto
(excepto el mes de mayo, que la exclusividad es de más de 200)



Rincón de Cocas Valencianas



Cóctel



Arroz DO Valencia de bogavante



Tarta Carrot Cake



Buffet de Miniaturas

Menú 4

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte

Rincón de Quesos

Acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de Cocas Valencianas

Coca Carbonara, Coca Almusafes con queso de cabra, Coca de pimientos verdes fritos y sardina

Matrimonio de boquerón & anchoa con mermelada de tomate y albahaca

Brandada de bacalao

Blini de ahumados y piparras

Eclair de Ventresca de atún y babaganoush

Pan Bao de langostino, hierbabuena y Kimchi

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera (Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mojito 2010

Plato Principal a elegir entre

Suquet de rape y langostinos

Hojaldre de Carrillera de cerdo y castañas

Postre

Tiramissu de Nutella

Tarta Nupcial Mango y Pasión

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon, Vino Tinto DO

Utiel Requena Nodus Bobal, Refrescos, cerveza,

Agua mineral, Cava Brut Nature Nodus y café.

El precio incluye:

Barra libre, resopón de Barbacoa o Pizza,

IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca;

Seating entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca

y exclusividad de toda la finca si pasáis de 120 menús de adulto

(excepto el mes de mayo, que la exclusividad es de más de 200)



Rincón de quesos



Mini Burguer de ternera



Suquet de rape y langostinos



Croqueta de cecina

Menú 5

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte
Rincón de Quesos

Acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de Cocas Valencianas

Coca Carbonara, Coca Almusafes con queso de cabra, Coca de pimientos verdes fritos y sardina

Matrimonio de boquerón & anchoa con mermelada de tomate y albahaca

Brandada de bacalao

Blini de ahumados y piparras

Eclair de Ventresca de atún y babaganoush

Pan Bao de langostino, hierbabuena y Kimchi

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera (Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mojito 2010

Plato Principal

Solomillo de ternera lechal y salsa ibérica

Postre

Chocolate & canela

Tarta Nupcial Mango Pasión

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon, Vino Tinto DO Utiel Requena Nodus Bobal, Refrescos, cerveza, Agua mineral, Cava Brut Nature Nodus y café.

El precio incluye:

Barra libre, resopón de Barbacoa o Pizza,

IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca;

Seating entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca y exclusividad de toda la finca si pasáis de 120 menús de adulto (excepto el mes de mayo, que la exclusividad es de más de 200)



Mojito 2010



Solomillo de ternera lechal y salsa ibérica



Chocolate & canela



Tarta Mango Pasión

Menú 6

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Guijuelo al Corte
Rincón de Quesos

Acompañados de membrillo con panes de masa madre, confituras y frutos secos

Rincón de Cocas Valencianas

Coca Carbonara, Coca Almusafes con queso de cabra, Coca de pimientos verdes fritos y sardina

Matrimonio de boquerón & anchoa con mermelada de tomate y albahaca

Brandada de bacalao

Blini de ahumados y piparras

Eclair de Ventresca de atún y babaganoush

Pan Bao de langostino, hierbabuena y Kimchi

Croqueta de cecina (ganadería propia) e higos

Mini Burguer de ternera (Ganadería propia)

Cervezas, Refrescos, Vermut y Vinos

Mojito 2010

Plato Principal a elegir entre

Merluza con Gambitas al ajillo con aroma de azafrán y brocheta de gamba

Solomillo de vaca Rossini

Postre

Lemon Pie

Tarta Nupcial de café y nueces de macadamia

Bodega

Vino Blanco DO Utiel Requena Nodus Sauvignon, Vino Tinto DO

Utiel Requena Nodus Bobal, Refrescos, cerveza,

Agua mineral, Cava Brut Nature Nodus y café.

El precio incluye:

Barra libre, resopón de Barbacoa o Pizza,

IVA incluido, Decoración Rustic Chic de toda la finca;

Seating entrada, Minutas, Ambientación musical en toda la finca

y exclusividad de toda la finca si pasáis de 120 menús de adulto

(excepto el mes de mayo, que la exclusividad es de más de 200)



Cocas Valencianas

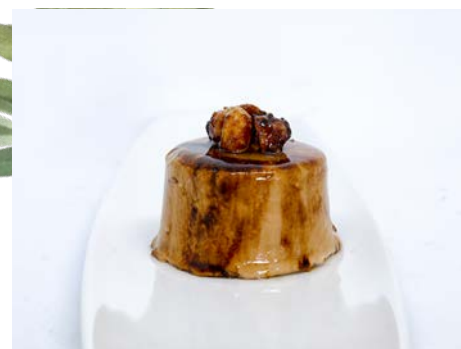


Merluza con Gambitas al ajillo

Solomillo de vaca Rossini



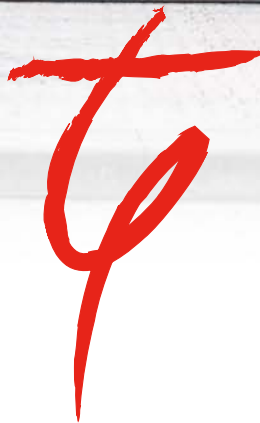
Lemon Pie



Tarta de café y nueces de macadamia



Tentadero
La Paz



Tentadero La Paz

Datos de Contacto

636 723 252 📞

961 681 856 📞

info@tentaderolapaz.es ✉️

www.tentaderolapaz.es 🌐

¿A quién me dirijo?

Para organización y protocolo:

Eva y Puri

Para las mesas y bodega:

Juanjo