



Chapoo

Dossier de Bodas 2026

Chapoo

Cocktail de Gala

12 Referencias



Canelón de Cecina relleno de ricotta con Almendras y miel

Tartar de Atún rojo con perlas AOVE

Mini croquetas de jamón o boletus edulis o langostinos

Chips de banana, guacamole, y gambas

Bombón de foie con puré de manzana al vino

Tapita de jamón de pato y confitura de tomates Cherry

Crujiente de solomillo ibérico

Delicias de pulpo a la gallega con cremoso de patata

Patata revolcona con torrezno casero

Brocheta de langostinos con panko y salsa sweet chili

Samosas de pollo con curry y manzana

Nigiri de tocino con mostaza trufada

**DISPONEMOS DE MAS VARIEDAD DE REFERENCIAS Y SE
PUEDE CAMBIAR SEGUN EL GUSTO DEL CLIENTE**

2 Vasitos a elegir

Gazpacho de sandía y fresas (solo en temporada)

Gazpacho Andalúz

Salmorejo cordobés con grissini e ibérico

Crema de boletus

Crema de puerro

**Duración 1 hora y Media*

Chapoo

Córner Gastronómicos y Showcooking



2 Córner a Elegir

Arroces (dos tipos)

- Señoret, Secreto y setas

Corner de cervezas

Buongiorno Italia (Focaccia, Mini Pizzas y Risotto)

Coctelería (daiquiris, mojitos y caipirinhas)

Chacinas Ibéricas y Vermut

Corner de Quesos Artesanos (surtido de quesos nacionales)

Corner de tortillas variadas (surtidos de tortillas caseras variadas)

Corner con Extra con Suplemento

Pulpeiro (precio según mercado)

Ostras y Champagne (precio según mercado y marcas)

¡Viva Méjico! (fajitas, burritos, totopos) - 7€ por persona

Japonés (shushi lovers) - 14€ por persona

Steak tartar – 7€ por persona

Jamón Ibérico de Bellota 100% (incluye el servicio de cortador durante el cóctel) - 950€

Jamón de Cebo Campo Ibérico 50% (incluye servicio de cortador durante el cóctel) - 600€

Maestro Jamonero 250€ (solo cortador los novios aportan el Jamón ,precio por jamon)

**Los precios de corners extra son con IVA INCLUIDO*

Chapoo

Menú de Gala

Entrantes 1 a Elegir

Carpaccio de piña rellena de langostinos y frutas tropicales con coulis de yogurt y eneldo.

Rissoto de remolacha con gambones a la plancha y teja de parmesano y tomillo con crema fraiche.

Canelones de rabo de toro con boletus, trinchar de patata y bechamel de trufa con queso pecorino.

Lasaña de txangurro gratinada, napada con salsa americana con cigalas.

Salmorejo de fresas con salpicón de zamburiñas y emulsión de pesto.

Ceviche de Corvina y mango, con su leche de tigre.

Crema de castañas, con estofado de setas y crujiente de jamón ibérico.

Ensalada de Bogavante con tartar de aguacate, y vinagreta de caramelo.

Crema de Marisco con gambones confitados y galleta aireada de chipiron.

Lingote de foie con trufa sobre mermelada de higos toledanos, y teja de pan de chocolate y naranja.

Carpaccio de Pluma ibérica con queso Parmesano .

Ensalada de gambon al estilo Chapoo

Tenemos mas opciones de platos pregunte al comercial



Chapoo

Menú de Gala

Principal 1 a Elegir

Lubina salvaje sobre cama de espinaca y gulas, con emulsion de bilbaína de ajo negro.

Merluza de pincho al horno con cremoso de zanahoria y verdura baby salteada .

Bacalao a la brasa con verduritas confitadas y coulis de sanfaina y crujiente de remolacha.

Carrillera ibérica a baja temperatura con parmentier trufado de patata.

Cochinillo tostón segoviano en su jugo con trinxat de patata.

Medallón de rabo de toro a la piemontesa con chips de yuca y puré de boniato.

Lingote de lechal con ratatouille y crema de ajo suave.

Solomillo de Ternera con patata baby salteada a la meunière.

Lomo alto de vaca con maduración de 45 días.

Tenemos mas opciones de platos pregunte al comercial

Postre 1 a Elegir

Tarta de queso estilo Chapoo

Tarta Sacher con helado de baileys

Tarta Artesana de Oreo

Red Velvet

Tatín de Manzana

Tarta Árabe

Milhoja de Merengue

Tartaleta de Limón con Merengue

Tarta de 3 Chocolate

Tenemos mas opciones de platos pregunte al comercial



Chapoo

Nuestra Bodega

Vino Blanco 1 a elegir

Gilda D.O Rueda
Vega Vella Orgánico D.O.C. Rioja

Vino Tinto 1 a elegir

Martín Zurbano Crianza Bodega Barón de Ley D.O Rioja

Terra Vella Petra Crianza Organic D.O Rioja

Mensaje Crianza D.O Ribera del Duero

Camino de Castilla Crianza D.O Ribera del Duero

Vino Espumoso 1 a elegir

Dominio de Tharsys Brut Nature Ecologico D.O Cava

Alma Atlántica Mencía Martín Códax D.O Galicia



Finca Chapoo trabaja con todas las bodegas premium de España, contando con un amplio catálogo de vinos. Dando opción a cotizar el vino que los novios prefieran

Chapoo

Menú Infantil

Menú Plato Único

Croquetitas
Patatas fritas
Fingers de pollo
Miniburguers

Menú Completo

Entrante 1 a Elegir
Penne Rigatte Bolognesa
Entremeses de ibéricos con
croquetitas
Fingers de pollo con croquetitas

Principal 1 a Elegir
Hamburguesa de la casa
Solomillitos
Chuletitas de lechal

Postre
Helado Artesano



**Los menús Infantiles no tienen edades estipuladas*

Chapoo

Barra Libre

3 Horas de Barra libre Incluidas

Alcoholes Incluidos

Whisky:

Ballantines,, White Label , JB
Jhonie Walker (etiqueta roja)

Ron:

Brugal y Barceló

Ginebras:

Seagrams, Beffeater, Tanqueray, Puerto de
Indias

Vozka:

Moskovskaya

**TENEMOS MAS REFERENCIAS PREGUNTE AL
COMERCIAL**

Recena Incluida

Chapatita con Jamón y salmorejo
Mini Hamburguesas de Vacuno Mayor
Sándwiches Ensaladilla Rusa Casera
Sándwiches de Jamón York y Queso
Mini Palmeritas

**Mesa Dulce Incluida durante la Barra
Libre**

Surtido de Chucherías



Chapoo

Precios y temporada

Precio de Viernes

Viernes: 125€ + 10% IVA *mínimo 60 comensales*

Precio de Sábados

Sábados: 145€ + 10% IVA *mínimo 100 comensales*
Sábados de Junio, Julio y Septiembre se solicita un mínimo de 130 comensales

Precio de Domingos

115€ + 10% IVA *mínimo 50 comensales*

Menú Infantil Plato Único

35€ + 10% IVA

Menú Infantil Menú Completo

45€ + 10% IVA



Chapoo

Resumen de lo incluido

Incluido en el precio por Menú

Exclusividad de finca

Cóctel de bienvenida, 2 Córner gastronómico, Menú de Gala y Barra libre de 3 horas, Recena y Mesa dulce

Minutas personalizadas

Centros florales naturales

Mantelería

Degustación del menú

Asesoramiento profesional

Personal de sala, cocina, asesoría, limpieza, aparcacoches, guardarropa

MENUS PARA ALERGICOS, INTOLERANCIA, VEGETARIANOS Y VEGANOS PERSONALIZADOS

Servicios extras No Incluidos en el precio de Menú

DJ y audiovisuales durante todo el evento 1100€ Iva Incluido

(Top Fiestas Jose María 691 545 656)

Montaje de ceremonia civil (mobiliario, centro floral natural y Córner de agua de sabores) 700€ Iva Incluido

Ampliación de barra libre 17€ Iva incluido por persona, con un mínimo de 50.

Servicio de colocacion de decoracion y detalles aportados por los novios 100€



Chapoo

Condiciones de Contratación

Para realizar un bloqueo en firme, es necesario abonar 3.000€ en forma de señal.
Una vez recibida la señal, se bloqueará el día, imposibilitando su venta a otros clientes.
La señal se descontará de la factura final.

Para realizar el abono de la señal es necesario redactar un contrato con las condiciones de contratación donde se estipulara el mínimo de comensales pactado y precio del menú según día

El pago de la boda será 100% Adelantado 72h previas a la boda

Los servicios extras que se contraten como las ampliaciones de barra libre serán abonados a la finalización de la Boda mediante Tarjeta, Efectivo o Transferencias

Disponemos de un listado de proveedores como fotografía, Autobuses, Animaciones Infantiles etc, Estos proveedores serán siempre recomendaciones y no habrá penalización ninguna si finalmente se contrata un proveedor externo, a excepción de nuestro proveedor de Música y Audiovisuales, que será obligatoria su contratación

VEN A CONOCER NUESTRA FINCA

¡TE ESPERAMOS!

654384601
Esmeralda

