



VILLA NAZULES

— HOTEL SPA —

GRUPOS / GROUPS

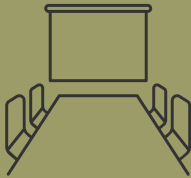


ÍNDICE

INDEX

- 01 SALAS**
Meeting Rooms
- 02 SERVICIOS**
Services
- 03 MENU DE GALA**
Gala Menu
- 04 MENÚ MEDIODÍA**
Lunch Menu
- 05 FINGERFOOD**
- 06 COFFEE BREAKS**
- 07 PAQUETE BEBIDAS**
Drinks packages





SALAS

SALA VIDA

Superficie: 75m² (10 x 7,5 m.)

Precio: 250 €/día

SALA NAZULES

Superficie: 125m² (15 x 8,5 m.)

Precio: 390 €/día

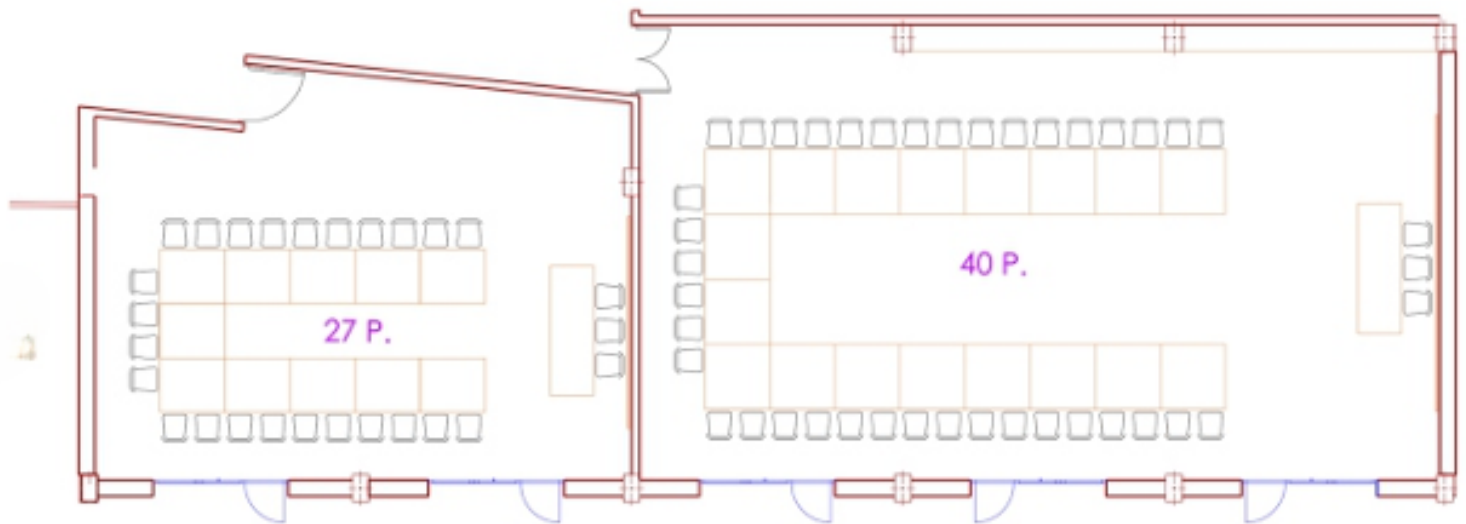
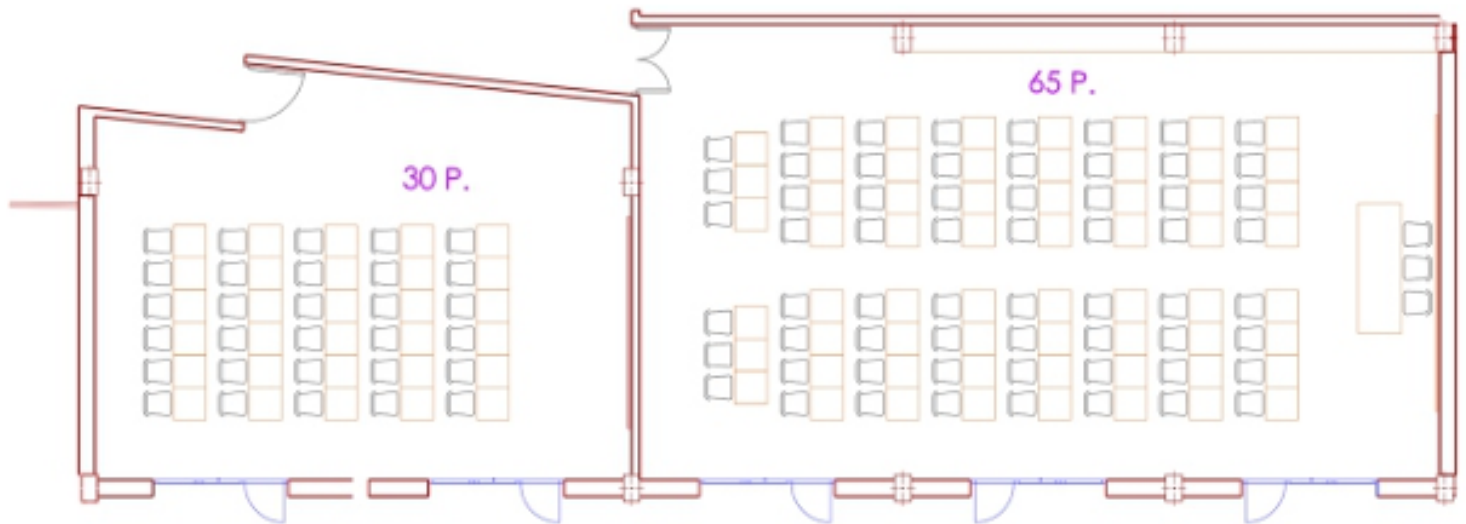
CAPACIDAD Y DIMENSIÓN DE ESPACIOS

			Capacidad salas y espacios según montaje					
Salones	Medidas	m ²	U	Imperial	Cocktail	Teatro	Aula	Banquete
VIDA	10 x 7,5 m	75	24	34	65	60	35	
NAZULES	8,5 x 14,75 m	125	44	50	115	108	70	
VIDA + NAZULES	25,5 x 8,8 m	200	68	72	170	150	105	
CHAPLIN	8 x 7 m	56	12	14		35	15	
BIBLIOTECA	8 x 6 m	48	10	12	30	32	10	
SALA MOLINO	8 x 5 m	43		10				



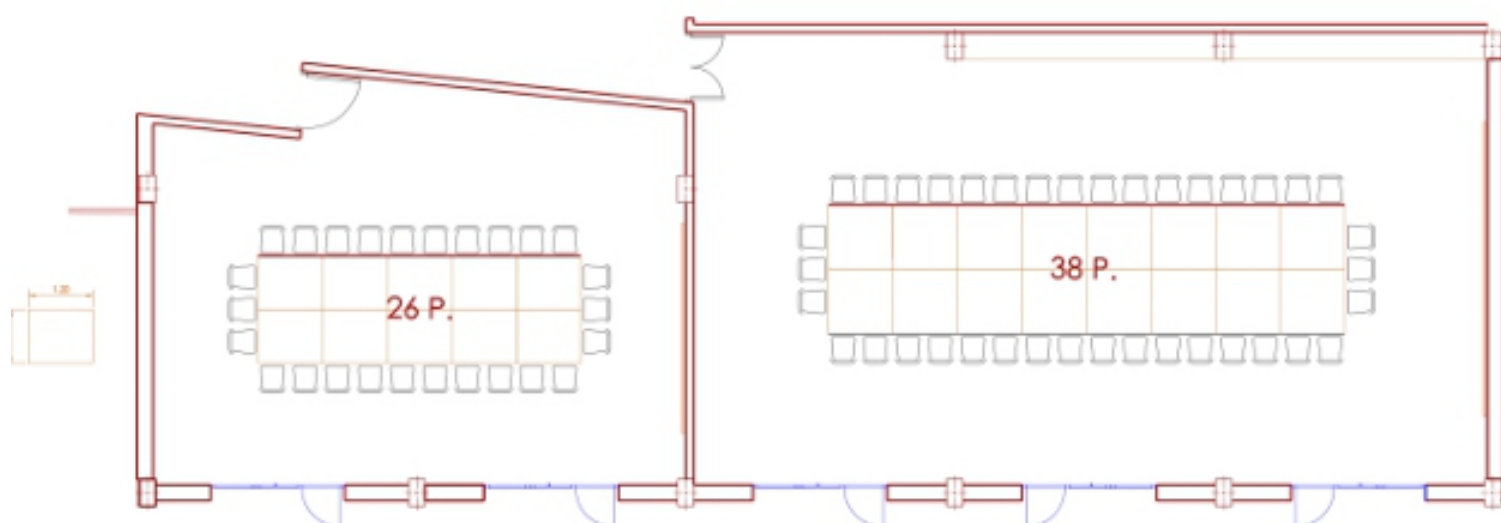
MONTAJES

U / IMPERIAL / AULA / TEATRO / CABARET



MONTAJES

U / IMPERIAL / AULA / TEATRO / CABARET





SERVICIOS

MATERIAL DE SALAS

- Flipchart
- Rotuladores
- Telefono
- Servicio de fax
- Conexión a Internet via WIFI
- Carpetas, papel, bolígrafos
- Montaje personalizado
- Luz natural
- Pantalla
- Servicio de agua: 2,00 €/pax.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

MENÚS CONCERTADOS

COFFEE BREAK

AUDIOVISUALES*:

- Proyector
- TV de Plasma 50 Pulgadas
- Impresora
- Audio y Megafonía
- Altavoces en sala Altavoces para ordenador Amplificador
- Dvd

Si fueran necesarios otros materiales audiovisuales, se cotizará con empresa externa



*Bajo petición



MENÚ DE GALA
GALA MENU

MENU SAN JOSÉ

ENTRANTES

ENTRIES

Surtido de croquetas

Mix of croquetas

Ensalada de tomate con bonito del norte

Tomato salad with white tuna

PRINCIPAL A ELEGIR

MAIN TO CHOOSE

Papillote de salmón con verduras

Salmon papillote with vegetables

Terrina de cordero y mollejas con pavé de bonito

Lamb and sweetbread terrine with tuna pavé

POSTRE A ELEGIR

DESSERTS TO CHOOSE

Brownie de chocolate

Chocolate brownie

Torrija con crema de queso y cítricos

Torrija with cream cheese and citrus fruits

BODEGA

WINERY

Palacio de bornos Verdejo 2022 *D.O. Rueda*

Cune Crianza 2020 *D.O. Rioja*

P.V.P 70€



MENU VILLA NAZULES

ENTRANTES

ENTRIES

Flor de alcachofa con crujiente ibérico
Artichoke flower with crunchy Iberian ham

Arroz meloso de setas
Mellow rice with mushrooms

PRINCIPAL A ELEGIR

MAIN TO CHOOSE

Bacalao confitado con tomates asados y tapenade de aceituna Kalamata
Cod confit with roasted tomatoes and Kalamata olive tapenade

Rabo de toro deshuesado sobre cremoso de patata
Boneless oxtail on creamy potatoes

POSTRE A ELEGIR

DESSERTS TO CHOOSE

Coulant de pistacho
Pistachio coulant

Tarta de queso al estilo "La Viña"
Cheese cake 'La Viña' style

BODEGA

WINERY

Martin Codax Albariño 2022 D.O. Rias Baixas
Ramón Bilbao Edición Limitada 2020 D.O. Rioja

P.V.P 80€



MENU MAR DE OLIVOS

ENTRANTES

ENTRIES

Degustación de embutidos ibéricos y de caza
Tasting of Iberian cured meats

Degustación de quesos
Cheese tasting

Setas confitadas sobre parmentiere y huevo a baja temperatura
Mushrooms confit on parmentiere and egg at low temperature

PRINCIPAL A ELEGIR

MAIN TO CHOOSE

Corvina con crema de ajos y patata panadera
Sea bass with garlic cream and baked potatoes

Lomo de ciervo con demiglace de cebolla y verduritas asadas
Venison loin with onion demi-lace and roasted vegetables

POSTRE A ELEGIR

DESSERTS TO CHOOSE

Coulant de pistacho
Pistachio coulant

Torrija con crema de queso y cítricos
Torrija with cream cheese and citrus fruits

BODEGA

WINERY

José Pariente 2023 D.O. Rueda

Pago de los Capellanes Joven 2022 D.O. Ribera del Duero

P.V.P 90€





MENÚ MEDIO DÍA
LUNCH MENU

MENU 1

Salmorejo

Salmón en papillote acompañado de verduras salteadas
Salmon en papillote accompanied by sautéed vegetables

Brownie de Chocolate y nueces
Chocolate and Walnut Brownie

P.V.P 35€

MENU 2

Flores de alcachofas con crujiente ibérico
Artichoke flowers with crunchy Iberian ham

Corvina con crema de ajos y patata panadera
Sea bass with garlic cream and baked potatoes

Coulant de pistacho
Pistachio coulant

P.V.P. 35€

MENU 3

Setas confitadas sobre parmentiere y huevo a baja temperatura
Mushrooms confit on parmentiere and egg at low temperature

Rabo de toro deshuesado sobre cremoso de patata
Boneless oxtail on creamy potatoes

Torrijas con espuma de queso y toques cítricos
Torrijas with cheese foam and hints of citrus fruit

P.V.P. 40€



MENU 4

Arroz meloso de gambas

Mellow rice with prawns

Terrina de Cordero y mollejas con patatas y boniato asado

Terrine of lamb and sweetbreads with potatoes and roasted sweet potato

Torrijas con espuma de queso y toques cítricos

Torrijas with cheese foam and citrus touches

P.V.P 45€

MENU 5

Arroz meloso de Carrilleras

Mellow rice with cheeks

Bacalao plancha con Tomates asados al horno y Tapenade de aceituna

Grilled Cod with Oven-roasted Tomatoes and Olive Tapenade

Tarta de queso al estilo "La Viña"

Cheese cake 'La Viña' style

P.V.P. 45€





FINGER FOOD



MENU 1

Torreznos con patata revolcona
Torreznos with scrambled potatoes

Langostinos fritos con chutney de mango
Fried prawns with mango chutney

Empanadillas de carnes y verduras
Meat and vegetable pasties

Coca de cebolla y queso azul
Onion and blue cheese pastry

Soldaditos de pavia
Fried cod

Rollito de salmón relleno de mascarpone
Salmon roll with mascarpone filling

Rabo de toro deshuesado sobre cremoso de patata
Boneless oxtail on creamy potato

Terrina de Cordero y mollejas con patatas y boniato asado
Lamb and sweetbread terrine with potatoes and roasted sweet potato

Torrijas con espuma de queso y toques cítricos
Torrijas with cheese foam and citrus touches

Brownie de Chocolate y nueces
Chocolate and walnut brownie

P.V.P 30€





MENU 2

Torreznos
Torreznos

Tabla de Ibéricos
Iberian Cured Meat Platter

Tabla de Quesos D.O La Mancha con membrillo
La Mancha D.O. Cheese Board with quince jelly

Croquetas Mixtas
Mixed Croquettes

Morteruelo con Pan cristal
Morteruelo with Pan cristal

Cucharadita de Ensaladilla rusa
Spoonful of Russian Salad

Soldaditos de pavía
Fried cod

Rollito de salmón relleno de mascarpone
Salmon roll with mascarpone filling

Gyozas de pollo y verduras
Chicken and vegetable gyozas

Quiche de espinacas y gambas
Spinach and prawn quiche

Mini hamburguesas
Mini hamburgers

Torrijas con espuma de queso y toques cítricos
Torrijas with cheese foam and citrus touches

Brownie de Chocolate y nueces
Chocolate and walnut brownie

P.V.P. 40€





MENU 3

Tabla de Ibéricos

Iberian Cured Cured Meat Platter

Tabla de Quesos D.O La Mancha con membrillo

La Mancha D.O. Cheese Board with quince jelly

Croquetas Mixtas

Mixed Croquettes

Morteruelo con Pan cristal

Morteruelo with crystal bread

Torreznos con patata revolcona

Torreznos with scrambled potatoes

Cucharadita de Ensaladilla rusa

Spoonful of Russian Salad

Patatas 2 salsas: alioli y salsa brava

Potatoes with 2 sauces: aioli and salsa brava

Vasito de Gazapacho

Glass of Gazapacho

Mini Burrata con tomates Cherrys aliñados con pesto y trufa

Mini Burrata with Cherrys tomatoes with pesto and truffle dressing

Mini Sándwich club de salmón

Mini salmon club sandwich

Rabo de toro deshuesado sobre cremoso de patata

Boneless oxtail on creamy potatoes

Terrina de Cordero y mollejas con patatas y boniato asado

Lamb and sweetbread terrine with potatoes and roasted sweet potato

Torrijas con espuma de queso y toques cítricos

Torrijas with cheese foam and citrus notes

Brownie de Chocolate y nueces

Chocolate and walnut brownie

Tarta de queso al estilo "La Viña"

La Viña' style cheesecake

P.V.P. 50€





COFFEE BREAKS



BRONZE

Bollería variada (mini croissants, napolinata de chocolate, etc)
Assorted pastries (mini croissants, chocolate napolinata, etc.)

Pastas de té
Tea biscuits

Café e infusiones con leches varias
Coffee and infusions with various milks

Zumo de naranja natural
Fresh orange juice

P.V.P. 15€

SILVER

Mini chapatas con tomate y embutido variado
Mini ciabatta with tomato and assorted cold meats

Bollería variada (mini croissants, napolinata de chocolate, etc)
Assorted pastries (mini croissants, chocolate napolinata, etc.)

Pastas de té
Tea biscuits

Café e infusiones con leches varias
Coffee and infusions with various milks

Zumo de naranja natural
Fresh orange juice

P.V.P. 25€





GOLD

Mini chapatas con tomate y embutido variado
Mini ciabatta with tomato and assorted cold meats

Bollería variada (mini croissants, napolinata de chocolate, etc)
Assorted pastries (mini croissants, chocolate napolinata, etc.)

Pastas de té
Tea biscuits

Fruta de temporada cortada
Cut seasonal fruit

Café e infusiones con leches varias
Coffee and infusions with various milks

Zumo de naranja natural
Fresh orange juice

P.V.P. 25€

DIAMOND

Mini chapatas con tomate y embutido variado
Mini ciabatta with tomato and assorted cold meats

Embutido variado
Mixed sausages

Tortilla de patatas
Spanish Tortilla

Sándwiches y wraps variados
Mixed sandwiches and wraps

Hummus con crudités
Hummus with crudités

Bollería variada (mini croissants, napolinata de chocolate, etc)
Assorted pastries (mini croissants, chocolate napolinata, etc.)

Pastas de té
Tea biscuits

Fruta de temporada cortada
Cut seasonal fruit

Café e infusiones con leches varias
Coffee and infusions with various milks

Zumo de naranja natural
Fresh orange juice

P.V.P. 30€





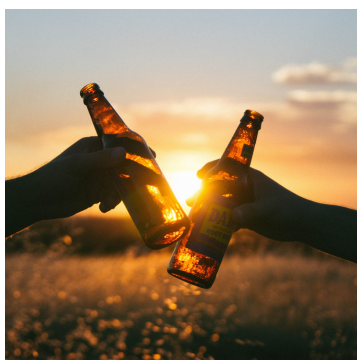
PAQUETES DE BEBIDAS
DRINKS PACKAGES



SIMPLE

Agua con y sin gas / *Still & sparkling water*
Refrescos / *Soft drinks*
El Aguila sin Filtrar / *Unfiltered beer*
Heineken
Vino blanco Sospechoso 2022 / *White wine Sospechoso 2022*
Vino tinto Sospechoso 2021 / *Red wine Sospechoso 2021*
Café / *Coffee*

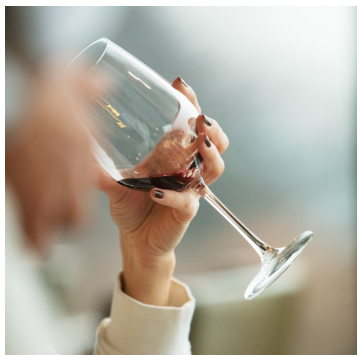
Precio a consultar / *Price under request*



TIERRA DE CASTILLA

Agua con y sin gas / *Still & sparkling water*
Refrescos / *Soft drinks*
18/70 La rubia / *18/70 La rubia beer*
Artesana Gastro Toledo / *Toledan Gastro Been*
Vino blanco Protocolo eco 2023 / *White wine Protocol eco 2023*
Vino tinto Sospechoso 2021 / *Red wine Sospechoso 2021*
Café / *Coffee*

Precio a consultar / *Price under request*



SUMILLER

Agua con y sin gas / *Still & sparkling water*
Refrescos / *Soft drinks*
El Aguila sin Filtrar / *Unfiltered beer*
18/70 La rubia / *18/70 La rubia beer*
Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja
José Pariente Verdejo D.O. Rueda
Café / *Coffee*

Precio a consultar / *Price under request*



PREMIUM

Agua con y sin gas / *Still & sparkling water*
Refrescos / *Soft drinks*
18/70 La rubia / *18/70 La rubia beer*
Artesana Gastro Toledo / *Toledan Gastro Been*
Martín Codax D.O. Rías Baixas
Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja
Moët & Chandon Brut Imperial
Café / *Coffee*

Precio a consultar / *Price under request*



Para más información contactar con
For more information contact

info@hotelvillanazules.com
(+34) 925 96 08 71

Carretera Almonacid a Chueca, 45420, Toledo
hotelvillanazules.com





VILLA NAZULES

— HOTEL SPA —