

A large, hand-drawn illustration of a wedding cake. The cake is depicted with a gold wireframe structure and is adorned with greenery, including olive branches and leaves. The words "wedding time!" are written in a dark brown, cursive font across the front of the cake.

wedding time!

hotel
PUERTA
AMÉRICA
madrid

Avenida de América, 41, 28002 Madrid
Tel.: 917 44 54 00
carmen.rodriguez@puertamericahotel.com

¡Sí quiero!

único e inolvidable

Quisiéramos agradecer vuestro interés en el Hotel Puerta América y, en especial, que hayáis pensado en nosotros para la celebración de vuestra Boda. El Hotel Puerta América es el lugar ideal para comenzar vuestra nueva vida en común y empezar a crear recuerdos.

La exclusividad de nuestros espacios y la personalización de cada servicio harán del Hotel un lugar único para la celebración de este día tan importante.

Además, los novios que depositéis vuestra confianza en nosotros, contaréis con el asesoramiento personalizado del equipo de eventos del Hotel. Tan solo es necesario que nos contéis como soñáis que sea ese día y nosotros lo haremos realidad.

Como detalle final a este día, los novios que decidáis celebrar vuestra boda con nosotros gozaréis de una serie de atenciones especiales, las cuales tenemos el placer de detallaros a continuación.

John Pawson

Situados en la planta baja del hotel, los vanguardistas salones diseñados por John Pawson, ofrecen la posibilidad de personalizar el espacio a gusto de los novios; techos altos, paredes blancas y panelables que permiten unir salones y crear distintas atmósferas.

Con capacidad hasta 500 comensales en banquete y 700 en cóctel

Terrazas

Un espacio perfecto para un comienzo único. Junto a los salones John Pawson, nuestras terrazas os permitirán degustar un exquisito cóctel, en un espacio al aire libre; un verdadero oasis en el centro de Madrid.

espacios

Aperitivos

Bodegón de quesos

Croqueta casera de jamón

Sashimi de atún con germen de alfalfa

Croqueta casera de bacalao

Langostino marinado y frito en corn flakes

Bloody Mary

Ensalada de nécora y calabacín, vinagreta, berros y pan suflado

Bombón de foie

Bebidas

Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas, Zumos

Precio por persona: 42€ (10 % IVA incluido)

Entrantes

fríos

Foie gras frío con vinagreta de manzana agria, reducción de Pedro Ximénez y crujiente de pan negro · 18€

Ensalada de bacalao y tomates confitados, hojas crocantes, anchoa y tapenade · 18€

Ensalada de bogavante con gajos de tomate confitado, emulsión de perejil y vinagreta de tomate · 37€

Ensalada de centollo, vinagreta de tomate y brotes frescos · 12€

Ensalada de langostinos tigre salteados con vinagreta de lentejas, patata roseval y caramelo · 18€

10 % IVA incluido

Espaguetti de verduras y sepia con crema de leche ahumada · 12€

Tomate de mata relleno de calamar sobre un falso risotto de sepia y jugo de queso Idiazábal · 12€

Vieiras asadas al aroma de carbón, cremoso de patata y pimentón de la Vera · 32€

Raviolis rellenos de hongos y setas de temporada, crema montada de foie gras y jamón ibérico · 12€

10 % IVA incluido

Entrantes

calientes

Pescados

Rodaballo al horno con
estofado de pulpo y berberechos
en jugo de carne
35€ (1/2 ración: 21€)*

Taco de atún rojo
con espuma de marmitaco
y pan frito
31€ (1/2 ración: 18,5€)*

Taco de bacalao
confitado en aceite de ajos
con centollo a la donostiarra
y su pil-pil
27€ (1/2 ración: 16€)*

Merluza asada al horno,
con espuma de patata
y almejas en salsa verde
29,5€ (1/2 ración: 15,5€)*

Lubina al horno con brandada de
vieiras y vinagreta de hierbas
31€ (1/2 ración: 18€)*

10 % IVA incluido

*1/2 Ración sólo en el caso de menús con carne y pescado.

Carnes

Lomo de entrecot asado al aroma de parrilla con su jugo reducido, hongos a la crema y espinacas jóvenes · 23€

Cochinillo confitado, estofado de verduras, foie y jugo reducido · 42€

Presa de cerdo ibérico asada en la sartén, chutney de peras, limón y jengibre · 23€

Roti de cordero laqueado al horno con pastel de patata y pimientos del Padrón · 24€

Solomillo de vacuno asado en plancha con terrina de patata y panceta ibérica, jugo reducido y chalotas · 35€

10 % IVA incluido

A photograph of several light-colored macarons with a dark filling, arranged on a white surface. In the background, a white pitcher and a glass of milk are visible. The overall aesthetic is clean and bright.

Postres

Sopa de pan caramelizada a la sartén,
limón verde y helado de café · 7€

Bocado cremoso de mango, frutos rojos y
chocolate, con helado de leche · 11€

Bombón de toffee, praliné de avellana
con chantilly envejecido y helado de Bailey's · 14€

Cremoso de piñones caramelizados,
chocolate negro y helado de vainilla · 12€

Lingote de queso fresco con bizcocho humedecido
y helado de caramelo · 10€

Tarta de chocolate, cremoso de cacao,
virutas de chocolate blanco y helado casero · 11€

Pan, café y mignardises · 5€

10 % IVA incluido

Bodega

Blancos

Seleccione una opción:

Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda, or

Valmiñor Albariño D.O. Rías Baixas

Tintos

Seleccione una opción:

Selvanevada Crianza D.O.Ca. Rioja

Cepa Gavián D.O. Ribera del Duero

Espumosos

Seleccione una opción:

Freixenet Vintage Reserva D.O. Cava

Laurent Perrier La Cuvée A.O.C. Champagne (Suplemento 8€ Extras)

Dulces

Se lo proponemos como alternativa al espumoso. Elija una opción:

Enrique Mendoza Moscatel de la Marina D.O. Alicante.

Un moscatel dulce y muy aromático, fácil de beber y con todo el carácter mediterráneo

Néctar Pedro Ximénez D.O. Jerez, Xésès, Sherry

El reconocido estilo de vino dulce del sur hecho con la uva pasa Pedro Ximénez

Precio por persona: 24€ (10 % IVA incluido)

Menús de cocktail

Cocktail 18 tapas

Surtido de focaccia (tomate, aceitunas, cebolla)

Aceituna gordal rellenas de tapenade

Chips de patatas (tomate, curry y vinagre)

Piruletas de parmesano

Grissini de tomate y orégano

Aperitivos fríos

Mini chapata de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva

Tartaleta de salmón y gamba

Mini hamburguesa de perdiz roja escabechada, rúcula y parmesano

Hojaldre de bonito y anchoas

Bloody Mary

Pastel de cabracho con vinagreta de verduras y crujiente de pasta china

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico

Gua Bao de cochinilla pibil

Brocheta de pollo en salsa de ostras

Brocheta de langostinos chipotle

Falso ravioli de rabo de toro con salsa de hongos y trufa

Mini hamburguesa de ternera, salsa de queso cheddar y cebolla crujientes

Mini hot dogs

Postres

Pequeños dulces artesanos elaborados por el nuestro maestro pastelero

Trufa de chocolate y té verde

Precio: 81€ (10 % IVA incluido)

Cocktail 21 tapas

Surtido de focaccia (tomate, aceitunas, cebolla)

Aceituna gordal rellenas de tapenade

Chips de patatas (tomate, curry y vinagre)

Piruletas de parmesano

Grissini de tomate y orégano

Aperitivos fríos

Mini chapata de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva

Tartaleta de salmón y gamba

Mini hamburguesa de perdiz roja escabechada, rúcula y parmesano

Hojaldre de bonito y anchoas

Bloody Mary

Pastel de cabracho con vinagreta de verduras y crujiente de pasta china

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico

Gua Bao de cochinita pibil

Brocheta de pollo en salsa de ostras

Brocheta de langostinos chipotle

Brocheta de cerdo ibérico a la parrilla con chimichurri

Falso ravioli de rabo de toro con salsa de hongos y trufa

Mini hamburguesa de ternera, salsa de queso cheddar y cebolla crujientes

Mini hot dogs

Escalope de foie a la sartén con caviar de higos

Cazuela de carrilleras de ternera y cremoso de patata

Postres

Pequeños dulces artesanos elaborados por el nuestro maestro pastelero

Trufa de chocolate y te verde

Infusión de frutos rojos con crema de yogur natural

Precio: 93€ (10 % IVA incluido)

Menú ejemplo

Foie gras frío con vinagreta de manzana agria, reducción de Pedro Ximénez y crujiente de pan negro

Rodaballo al horno con estofado de pulpo y berberechos en jugo de carne

Lomo de entrecot asado al aroma de parrilla con su jugo reducido, hongos a la crema y espinacas jóvenes

Sopa de pan caramelizada a la sartén, limón verde y helado de café

Pan, café y mignardises

Bodega incluida

Precio: 98€ por persona (10% IVA incluido)

Menú paquete boda

Aperitivos

Snack en mesa

Macetas de aceituna gordal rellenas

Piruletas de parmesano

Aperitivos fríos

Sopa de tomate con espuma de queso Idiazábal

Ensalada de codorniz escabechada, hojas de acelga roja y pan suflado

Mini hamburguesa de salmón y gambas

Mamia de foie, manzana y vainilla

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón y bacalao

Langostino frito en tempura japonesa

Mini hamburguesa de ternera

Menú

Seleccione una opción:

Ensalada de langostinos tigre salteadas con vinagreta de lentejas, patata rosevall y caramelo

Ensalada de bacalao y tomates confitados, hojas crocantes, anchoa y tapenade

Seleccione una opción:

Merluza asada al horno, con espuma de patata y almejas abierta en salsa verde

Tacode bacalao confitado en aceite de ajos con centollo a la donostiarra y su pil pil

Seleccione una opción:

Lomo de entrecot asado al aroma de parrilla con su jugo reducido, hongos a la crema y espinacas jóvenes

Roti de cordero laqueado al horno con pastel de patata y pimientos del Padrón

Postre café y mignardises

Bodega

VINO BLANCO (Seleccione una opción)

Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Valmiñor Albariño D.O. Rías Baixas

VINO TINTO (Seleccione una opción)

Selvanevada Crianza D.O.Ca. Rioja

Cepa Gavilán D.O. Ribera del Duero

CAVA

Freixenet Vintage Reserva D.O. Cava

3 horas de barra libre y discoteca

Precio: 199€ por persona (10% IVA incluido)

Menú infantil

Menú infantil 1

Bandeja individual para cada niño con:

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Alitas de pollo al horno

Croquetas de jamón

Mini hamburguesas de ternera con queso

Patatas barbacoa con su mayonesa

Mini hot dogs

Tarta de nuestro maestro pastelero

Agua y refrescos

Precio: 29€ (10 % IVA incluido)

Menú infantil 2

Jamón ibérico

Surtido de fritos

Macarrones con salsa boloñesa

Filete de solomillo empanado con patatas fritas

Tarta de nuestro maestro pastelero

Agua y refrescos

Precio: 30€ (10 % IVA incluido)

Barra libre

Barra libre · Dos primeras horas
29€ por persona (10 % IVA incluido)

Barra libre · Hora extra*
18€ por persona (10 % IVA incluido)

Incluidos todos los invitados excepto niños

Amenización musical dos primeras horas
450€ (21% IVA Incluido)

Amenización musical · Hora extra
150€ (21% IVA Incluido) cada una

*Se facturará un mínimo del 50% de los asistentes confirmados a la boda
Espacio Bodas Almuerzo (hasta las 20:00h).

Espacio para bodas de cena de 23:30h hasta 04:00h.

Rogamos toméis nota que el volumen máximo de la música es de 80 decibelios.

Para ampliaciones de horarios rogamos contactéis con el Departamento
de Lifestyle del Hotel para facilitar el presupuesto correspondiente.

Recena

Date un respiro

Medias noches de jamón ibérico y tomate

Medias noches de caña de lomo y rúcula

Mini sándwiches de jamón y queso

Brochetas de frutas

Precio por persona: 23€ (10 % IVA incluido)

De todo un poco

Medias noches de jamón ibérico y tomate

Medias noches de caña de lomo y rúcula

Mini sándwiches de jamón y queso

Brochetas de frutas

Chocolate a la taza con vainilla y churros

Croissants artesanos

Magdalenas

Mini napolitanas

31€ por persona (10 % IVA incluido)



Obsequios para vosotros

A partir de 60 invitados

Degustación del menú para 2 personas.

Minutas personalizadas.

Servicio de guardarropía.

Tarifas especiales para invitados que deseen alojarse en nuestro Hotel el día de la boda.
Estas tarifas variarán según la disponibilidad u ocupación del hotel en ese momento.

A partir de 100 invitados – añadimos las siguientes atenciones

Degustación del menú para 6 personas en lugar de para 2 personas.

Traslado de la Novia a la iglesia y posteriormente traslado de los recién casados al Hotel en berlina de lujo (Audi o Mercedes-Benz).

Junior Suite para la noche de Bodas con degustación de frutas tropicales y una sugerente selección de chocolates artesanos.

Por la mañana podréis disfrutar en vuestra habitación de nuestro desayuno "Wedding Design" especialmente elaborado para vosotros.

Cena Romántica Aniversario en nuestro Restaurante y tarifas especiales en nuestras habitaciones Deluxe y Suites para recordar cada momento de vuestra boda.

Contratación

La reserva se efectúa mediante la firma de contrato y la realización de un adelanto de 800 euros como garantía de reserva para vuestro evento. En caso de anulación dicho adelanto lo conservaría el Hotel para cubrir los gastos de cancelación.

3 meses antes se realizaría un adelanto del 30% del total de los servicios reservados, sobre el mínimo de invitados garantizados.

2 meses antes se realizaría la degustación de menú (concertar el día con el hotel).

1 mes antes del evento se abonará un 50% más, confirmando el número de invitados.

El importe final restante se abonará 10 días antes de la celebración del evento, con la confirmación del número total de invitados e información sobre las intolerancias alimentarias de los comensales.

Dreaming about your wedding

Celebrad vuestra Boda a partir de 150 invitados y podréis beneficiaros de unas condiciones MUY ESPECIALES, las cuales se suman a las que siempre incluimos en nuestras Bodas:

- 5% Descuento sobre las tarifas de cóctel de bienvenida y menú.
- Decoración de las mesas como cortesía del hotel.
- Si contratáis 4 horas de barra libre y discoteca, os regalamos la 5ª hora y un Resopón.
- Jean Nouvel Executive Suite para disfrutar de vuestra noche de bodas.

¿Cuándo empezáis vuestra Luna de Miel?

¿El día después de la Boda? Si salís desde el hotel, ponemos a vuestra disposición un servicio gratuito de traslado privado al aeropuerto.

Si posponéis vuestra Luna de Miel, y os apetece prolongar vuestra maravillosa estancia con nosotros en la Executive Suite un día más, os ofrecemos un descuento del 50% sobre nuestra mejor tarifa disponible. Además esa noche os obsequiamos con un relajante baño para disfrutar del sutil aroma de las exclusivas amenities de la firma Chopard.

¡Si celebráis vuestra boda en el hotel un viernes noche o un sábado a mediodía!, en vez de un 5% de descuento sobre cóctel y menú, os ofrecemos: 50% de descuento sobre el Aperitivo de Bienvenida.

*Promoción válida para todas las bodas que se contraten para celebrarse hasta el 31 Diciembre 2024.

*Promoción NO APLICABLE para bodas tipo cóctel.

*Promoción NO APLICABLE para Menú Paquete Boda.

DESIGNED WITH LOVE BY UZINKES

Photos by James Bold, Jessica Knowlden, Bruno Abatti, Paulius Dragunas, Jamie Street, Brooke Lark, Michelle Tsang, Ingrid Holstra & The HK Photo Company

...y comieron
perdices...

hotel
PUERTA
AMERICA
madrid

Avenida de América, 41
28002 Madrid
+34 91 744 54 00
carmen.rodriguez@puertamerica hotel.com



VALNEST
LUXURY HOTELS & RESORTS