985 36 11 25

bodas@lalloreagolf.com



DOSSIER BODAS

2026- 2027



UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Con Llorea Bodas vivirás mucho más que tu GRAN DÍA, vivirás una experiencia única y para el recuerdo.
Durante un año, conocerás a nuestro equipo Llorea y con él, vivirás un sin fin de recuerdos únicos.
Todo el mundo recuerda el restaurante donde se casó, pero vosotros recordaréis muchas más cosas.

Porque nos gusta pensar que tu gran día es mucho más que eso.

Vive simple y sueña en grande con Llorea Bodas.

Y tú, ¿quieres pertenecer a nuestra comunidad Llorea?



Recordaréis una primera reunión en Noviembre con *dress code* incluido, una primera charla con vuestras *wedding planner*, una feria para coger todo tipo de ideas y tendencias, una degustación y prueba de menú única, un minuto a minuto de vuestra boda y un gramaje y tipografía diferente para vuestra papelería...





ATENCIONES

Degustación de menú para 6 personas en menús a partir de 80 comensales adultos
Centros florales personalizados
Papelería: *Seating plan*, marcasitios, minutas y meseros
Corte de tarta
Amplio aparcamiento exterior
Servicio de wedding planner: asesoramiento personalizado en nuestras instalaciones para la realización del evento

| Además, nuestro equipo de profesionales estará a vuestra entera disposición para ayudaros en todos los aspectos relativos a vuestra boda y para el perfecto funcionamiento y desarrollo de la misma en nuestras instalaciones |

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25

LA CEREMONIA





LA CEREMONIA

En la Hacienda de la Llorea podéis celebrar vuestra boda civil. Daros el "Sí, quiero" en nuestro íntimo jardín rodeados de naturaleza. Contamos con todo lo necesario para celebrar vuestro día, mobiliario actualizado, maestro de ceremonias y decoración en cada rincón tal y como siempre habéis soñado.

650€

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25


L&D













EL CÓCTEL





APERITIVOS

FRÍOS

- Tortín de maíz de escanda con guacamole.
- Tiradito de vieiras acevichadas.
- Tataki de atún rojo.
- Mejillón con atún marinado
- Crujiente de morcilla y manzana.
- Vasito de salmorejo con afuega el pitu.
- Bocadito de ahumado de Pría.
- Brioche de langostinos y Kimchee.
- Macaron con sobrasada de gochu asturcelta.
- Corneto brandada de bacalao

6 APERITIVOS 30,00€
10 APERITIVOS 40,00€

CALIENTES

- Patatinos rellenos con japoketchup.
- Croqueta de queso la peral y manzana.
- Langostinos en tempura.
- Picadillo, espumoso de patata y ajo.
- Bao de calamar y lima.
- Cono chopitos en tempura.
- Dim sum de verduritas.
- Croqueta de jamón, como siempre.
- Palitos de Vidiago al pesto.
- Crujiente de langostinos.
- Ravioli de pato Pekín.
- Taco de pitu caleya.
- Vasito de crema de nécoras.
- Gyozas de pollo Teriyaki.
- El plato de la abuela.
- Pan pita pitu

IVA NO INCLUIDO.

ESTACIONES

- Cortador de jamón
- Jamón ibérico (la pieza)
- *Show cooking* de pulpo
- Estación del mar (zamburiñas, mejillones y navajas)
- Mesa de quesos y confituras
- Maestro quesero
- *Show cooking* wok y ceviches
- Estación de fabada
- Estación de arroz marinero
- Estación de kebab y pan pita
- Sushi: makis, nigiris y uramakis
- Arroz del señoríto
- Corner de vermut y encurtidos varios (Gildas, mejillones, patatas...)

*OPCIONES PARA BODAS DE MÁS DE 80 INVITADOS. PARA EL RESTO, CONSULTAR

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25









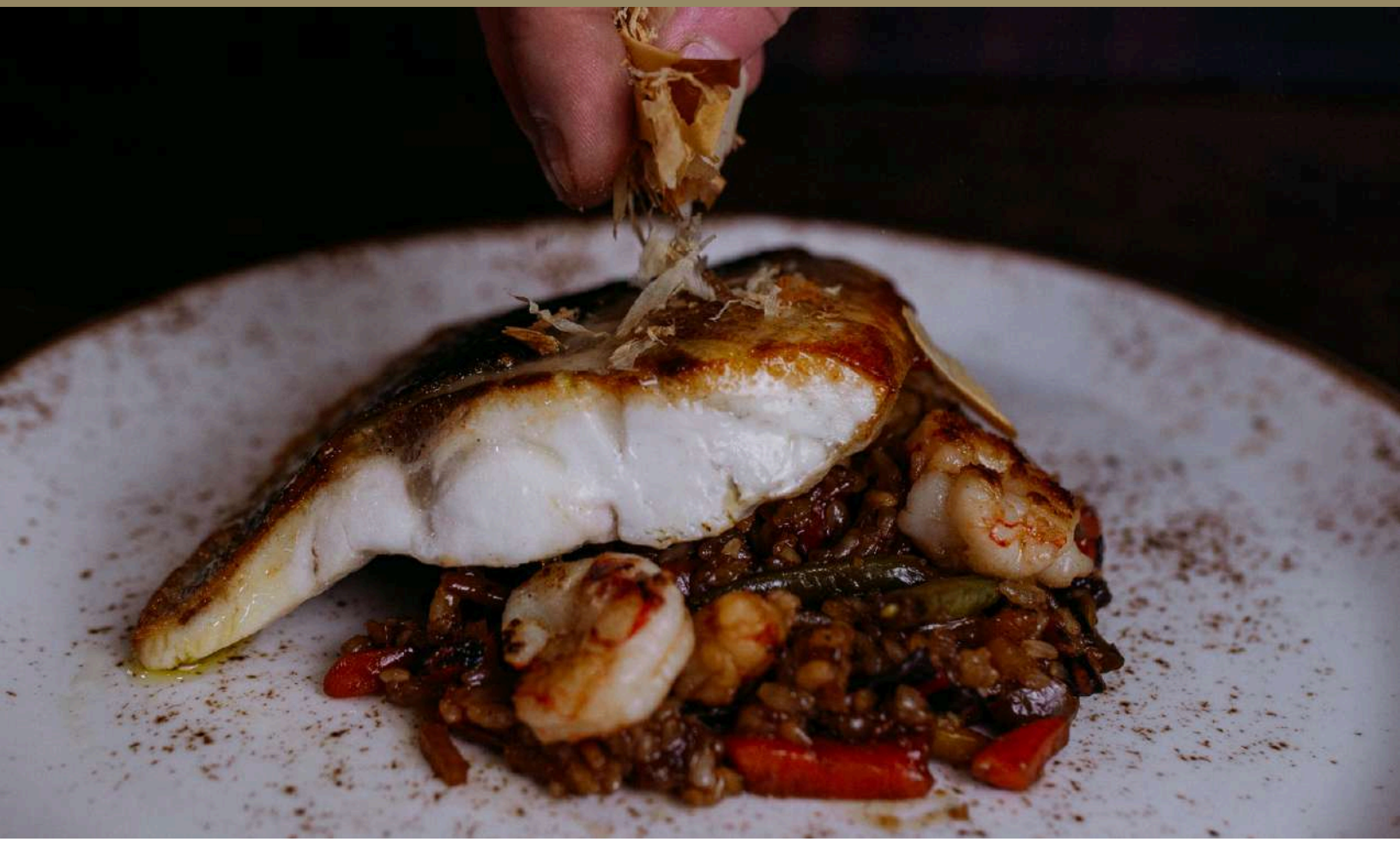
EL BANQUETE

ENTRANTES



- Ensalada de bugre.
- 1/2 bogavante a la plancha.
- Repetición 1/2 bogavante.
- Crema de pixín y langostinos
- Guiso de centollo con emulsión de andaricas.
- Taco de atún rojo, ajo blanco y tomate
- Tataki de almadraba y moraga de sardina

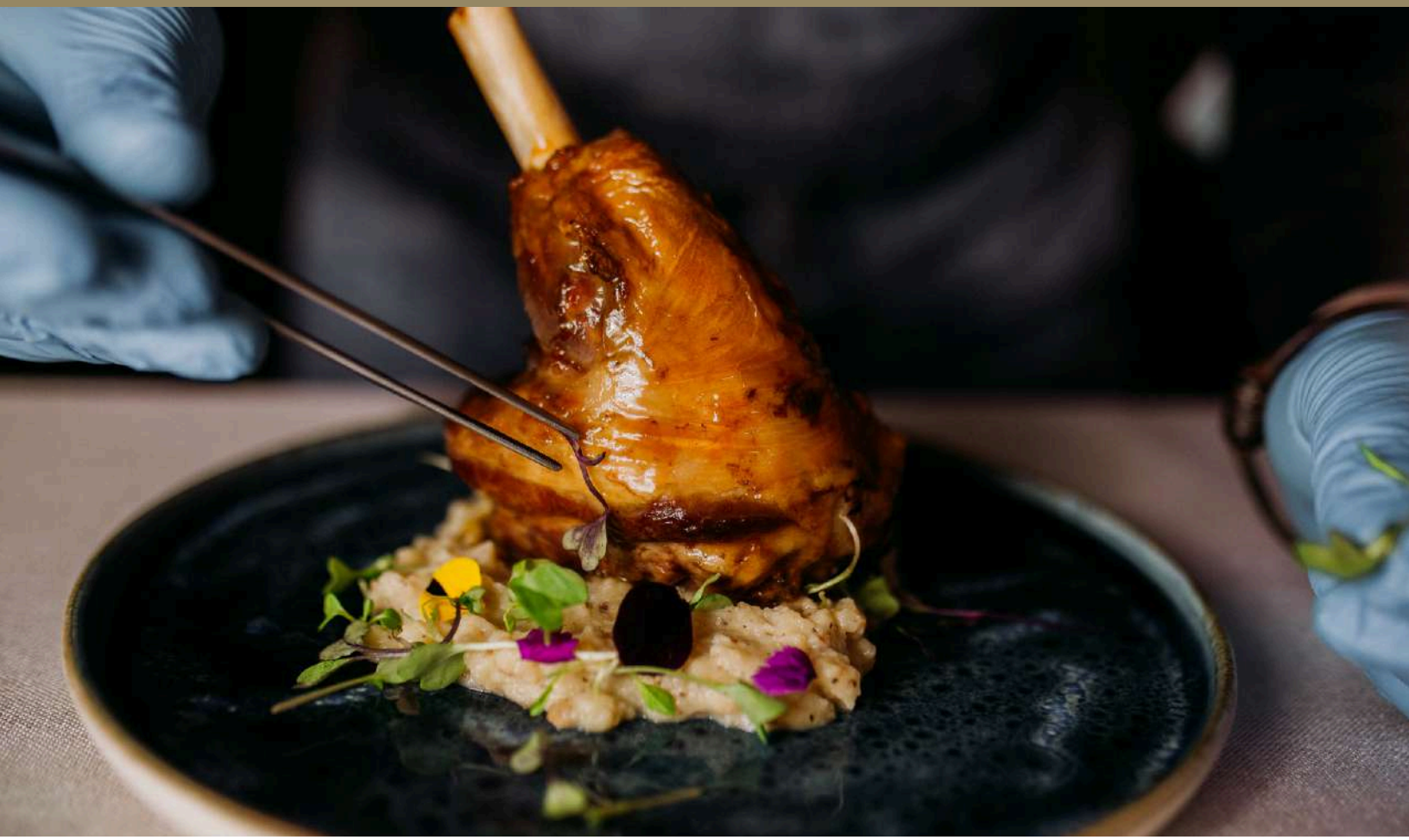
PESCADOS



- Merluza del pincho almejas, langostinos en salsa de sidra
- Lomo de merluza, royal de moluscos y jengibre
- Lubina braseada, oricios, manzana y almejas
- Lomo de lubina braseada y su arroz al Wok
- Pixín asado, natilla de azafrán y chip de alcachofa y langostinos

IVA NO INCLUIDO.

CARNES



- Secreto ibérico a la bbq, ajo negro y milhoja de patatas.
- Jarrete de cordero, trufa y orejones
- Lingote de cordero con patata al ajillo.
- Costilla de angus confitada y patata revolcona
- Paletilla lechal asada, piquillos y panadera.
- Solomillo (a la brasa con cebollitas glaseadas)

IVA NO INCLUIDO.

EJEMPLO MENÚ





6 Aperitivos paseados:
Estación de jamón íberico con cortador
Mesa de quesos
Show cooking de pulpo

Pescado:
Merluza del pincho, almejas y langostinos en salsa de sidra

Sorbete a elegir

Carne:
Lingote de cordero con patata al ajillo

Postre personalizado.
Pan, bodega seleccionada, café, chupito e infusiones

PVP 185€ más IVA

EJEMPLO DE MENÚ PARA BODAS DE 100 INVITADOS

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25



MENÚ

Jardín de Ayalga

BODAS@LALLOREAGOLF.COM

WWW.LALLOREAGOLF.COM

MENÚ AYALGA

6 aperitivos paseados.
Estación de jamón ibérico con cortador. (Una pieza)
Mesa de quesos.
Show cooking de pulpo.

Pescado a elegir:
-Merluza del pincho, almejas y langostinos en salsa de sidra.
-Lubina braseada, oricios y manzana

Sorbete a elegir.

Carne a elegir:
-Costilla de angus confitada y patata revolcona
-Lingote de cordero con patata al ajillo.

Postre personalizado.
Pan, bodega seleccionada, café, chupito e infusiones.

ESTE PACK INCLUYE:
-Wedding planner: Asesoramiento personalizado en nuestras instalaciones para la realización del evento + decoración y coordinación del día de la boda.
-Jardín de ceremonia.
- Organización de la ceremonia civil y maestro de ceremonias
-Decoración floral.
-Papelería: Seating plan, minutas y marcasitios.
-Música de ambiente en el cóctel.
-Prueba de menú para 6 personas.
-Tarta de corte nupcial para fotografía.
-Barra libre básica 2 horas
-DJ 2 horas (selección de DJs colaboradores)
- Candybar
-Noche de bodas en hotel.

PRECIO PERSONA 210€ IVA NO INCLUIDO.

Mínimo 100 invitados adultos
(De mayo a octubre y domingos víspera festivo)

PRECIOS VIGENTES DESDE EL 1 DE NOVIEMBRE DE 2025

MENÚ PETIT

6 aperitivos paseados.
Estación de jamón y cortador (una pieza)
Mesa de quesos.

Pescado a elegir:
-Guiso de centollo con emulsión de andaricas
-Taco de Atún rojo, ajo blanco y tomate
-Merluza del pincho, almejas y langostinos en salsa de sidra.

Sorbete a elegir.

Carne a elegir:
-Secreto ibérico a la bbq, ajo negro y milhojas de patata.
-Jarrete de cordero, trufa y orejones

Postre personalizado.
Pan, bodega seleccionada, café, chupito e infusiones.

ESTE PACK INCLUYE:

-Wedding planner: Asesoramiento personalizado en nuestras instalaciones para la realización del evento + decoración y coordinación del día de la boda.
-Jardín de ceremonia y plan B
-Decoración floral
- Organización de la ceremonia civil y maestro de ceremonias
-Papelería: Seating plan, minutas y marcasitios.
Música de ambiente en el cóctel
-Prueba de menú para 4 personas.,
-Tarta de corte nupcial para fotografía.
-DJ 2 horas (selección de DJs colaboradores)
- Candybar
-Noche de bodas

PRECIO PERSONA 195€ IVA NO INCLUIDO.

Para bodas entre 60 y 100 invitados
Para bodas de menos de 60 invitados consultar.

PRECIOS VIGENTES DESDE EL 1 DE NOVIEMBRRE DE 2025

MENÚ BOUTIQUE

OPCIÓN 1

ESTACIONES

- Estación de jamón ibérico con cortador
- Mesa de quesos
- Estación de vermú y encurtidos

APERITIVOS

- Tortín de maíz y guacamole
- Vasito de salmorejo cordobés
- Bocadito de pastel de roca
- Cono de chopitos
- Croqueta de jamón
- Patatín relleno de setas y trufa

Pescado:

- Merluza del pincho, almejas y langostino en salsa de sidra

Sorbete a elegir

Carne:

- Secreto ibérico a la BBQ

Postre personalizado

Pan, bodega seleccionada, café, chupito e infusiones



- *PVP 145€*

INCLUYE:

- Decoración floral
- Papelería: Seatting plan, minutas y marcasitios
- Prueba de menú para 6 personas
- Dj 2 horas
- Candybar

Menú para bodas entre 80 y 100 invitados adultos

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25

MENÚ BOUTIQUE

OPCIÓN 2

ESTACIONES

- Estación de jamón ibérico con cortador
- Mesa de quesos
- Estación de vermú y encurtidos

APERITIVOS

- Cono de brandada con mermelada de piquillos
- Bombilla de gazpacho
- Tartaleta de queso azul y manzana
- Palito de queso Vidiago al pesto
- Gyoza de pollo crujiente
- Cono de calamar

Pescado:

- Salpicón de langostinos

Sorbete a elegir

Carne:

- Lingote de cordero con patata al ajillo

Postre personalizado

Pan, bodega seleccionada, café, chupito e infusiones



- *PVP 145€*

INCLUYE:

- Decoración floral
- Papelería: Seatting plan, minutas y marcasitios
- Prueba de menú para 6 personas
- Dj 2 horas
- Candybar

Menú para bodas entre 80 y 100 invitados adultos

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25



LUNCH

1

25€

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS.

EMPANADILLAS CRUJIENTES.

PASTEL DE CABRACHO CON MAHONESA DE LIMA.

CROQUETAS DE PULPO Y EMULSIÓN DE AJADA.

BROCHETA DE POLLO Y LANGOSTINOS.

MINI HAMBURGUESITAS DE TERNERA.

NUESTRO MUNDO DULCE.

2

28€

CUCURUCHO DE CECINA PARMESANO.

MINI PIZZAS ARTESANAS.

BAO DE CALAMAR Y LIMA.

PEPITO ROASTBEEF Y CEBOLLA ENCURTIDA.

MINI HAMBURGUESITAS DE TERNERA ASTURIANA.

PERRITO CALIENTE CON SALCHICHA ARTESANA.

NUESTRO MUNDO DULCE.

Todos nuestros lunch están pensados para un servicio de pie
En el caso de querer realizar el lunch sentados consultar a nuestro equipo

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25



RECENA

OPCIÓN

Montadito de jamón y tomate aliñado
Mini bollinos preñaos
Variado de empanadas
Ensaladilla de langostino
Montadito de Roastbeef

16.00€ / PERSONA
IVA NO INCLUÍDO
(2-3 am)



CONDICIONES

Solo válido para bodas de noche o bodas de día que hayan contratado el servicio de lunch.
No se hará descuento del número de invitados.
Adaptable a intolerancias

(No permitidos servicios externos)

To do: Do more

Esta opción está pensada para un servicio de pie
En el caso de querer realizarla sentados consultar a nuestro equipo

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25

POSTRES

Desde nuestro obrador sabemos lo difícil que es escoger entre todos nuestros dulces, ¡en La Hacienda de la Llorea nos adaptamos a vuestros gustos!

BODEGA Y SERVICIO

- D.O Rías Baixas Albariño.
- D.O Rioja Crianza.
- Cava
- Agua, refrescos, cervezas y sidra
- Café y licores.





IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25

MENÚ INFANTIL



ENTRANTE

Fingers de pollo, croquetas y calamares

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesita con patatas

POSTRE

Helado

Agua y refrescos

40€

DISPONEMOS DE PLATOS ESPECIALES PARA ALERGIAS, INTOLERANCIAS, VEGETARIANOS, VEGANOS...

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25



LA FIESTA

BARRA LIBRE



3 HORAS:

BARRA BÁSICA: 22,00€

BARRA PREMIUM: 38,00€

BARRA LIBRE BÁSICA:

whisky: JB, Jonnie Walker, White Label, Ballantine´s, DYC, Passport, Cutty Shark.
Ron: Bacardi, Brugal, Cacique, Barceló, Bacardi Limon.
Ginebra: Larios, Tanqueray, Seagram`s, Bombay, Beefeater, Puerto de Indias.
Vodka: Absolut, Moskoskaya, Eristoff.

BARRA LIBRE PREMIUM:

Whisky: Cardhú, Johnie Walker 12 años
Ron: Santa Teresa Selecto, Pampero Aniversario.
Ginebra: Citadelle, Martin Millers,
Vodka: Grey Goose.

HORA EXTRA DE BARRA LIBRE:

BARRA BÁSICA 8,00€ (PERSONA - HORA)

BARRA PREMIUM 14,00€ (PERSONA - HORA)

Si desea alguna bebida que no figura en nuestras listas, no dude en consultarnos

IVA NO INCLUIDO.

www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25


mesa
2




just married







Estación
del mar




CONDICIONES GENERALES

LLorea Bodas

Revisa nuestras condiciones Llorea

Para preservar la limpieza y el cuidado de nuestras instalaciones, agradecemos no utilizar confeti ni arroz durante las celebraciones.

Por razones de seguridad, no está permitido el uso de pirotecnia en el recinto.

Las zonas correspondientes al campo de golf y al campo de croquet situados en el entorno de La Hacienda de La Llorea no forman parte del espacio habilitado para eventos. Por ello, rogamos no acceder a ellas durante la celebración.

Recordamos que el campo de golf colindante está en uso y no está habilitado para el paseo de personas ajenas a su práctica. Para evitar cualquier incidente, es importante no transitar por él.

Para garantizar la reserva de la fecha, además de la firma de un contrato, se abonará un depósito a cuenta de 1.000€ (IVA incluido) que se descontarán del total de la factura final de la boda.

El pago del evento se realizará de la siguiente manera:

50% antes del evento y 50% restante durante los 3 días siguientes a la fecha marcada para la realización del mismo.

El precio final del menú se determinará tras la prueba de menú y la confirmación definitiva del evento.

Los menús Ayalga y Petit son menús cerrados y de carácter especial, por lo que no es posible eliminar ninguno de los elementos que los componen. No obstante, podrán realizarse sustituciones o cambios por otros productos o elaboraciones, abonándose, en su caso, la diferencia de precio que pudiera derivarse de dichas modificaciones.

Se aplicará el IVA vigente en la fecha de facturación del evento.
Todos los pagos se realizarán mediante transferencia bancaria, ingreso en cuenta o tarjeta bancaria.

Departamento de Bodas

Llorea Bodas

CONTACTÁNOS: www.lalloreagolf.com | bodas@lalloreagolf.com | Tlf 985 36 11 25



CONTACTO

BODAS@LALLOREAGOLF.COM

985 36 11 25 - 684 604 947

Visita de instalaciones bajo cita previa.

BODAS EN LA HACIENDA DE LA LLOREA.

www.lalloreagolf.com

LA HACIENDA de La Llorea
ESPACIOS GASTRONÓMICOS