MAKKAN

OFERTA GASTRONÓMICA

BODAS 2026

SOBRE NOSOTROS

¡Bienvenidos a Makkan Club, donde vuestros sueños se convierten en recuerdos eternos! Nuestra finca en plena naturaleza es un lienzo en blanco donde cada pareja pinta su propia historia. Aquí la creatividad no tiene límites: desde la ceremonia hasta el último baile, diseñamos juntos un día único para vosotros y vuestros invitados

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

- **Servicio profesional y atento:** Os asesoramos desde el inicio y nuestro equipo estará siempre pendiente de vuestras necesidades, para que sólo os preocupéis de disfrutar.
- **Cocina propia:** Menús totalmente personalizables, adaptados a tu presupuesto, gusto e intolerancias, preparados con ingredientes frescos y locales.
- **Proveedores de confianza:** Te conectamos con proveedores que comparten nuestra pasión por las bodas: fotógrafos, floristas, músicos y más, para que todo salga perfecto.
- **Transporte:** Estamos a sólo 15 minutos de Coruña y contamos con opciones de transporte para grupos y parking gratuito de alta capacidad.
- **Exclusividad:** Puedes disfrutar de toda la finca o diferentes espacios seleccionados para ti.

En Makkan Club, tu boda no solo será especial; será inolvidable.

WEDDING AWARDS 2025

Nos enorgullece haber recibido el Wedding Awards 2025 de Bodas.net, la plataforma digital más reconocida del sector nupcial. Este galardón se concede únicamente a los espacios mejor valorados y más recomendados por las parejas, y para nosotros tiene un significado muy especial: es el reflejo de la confianza, la emoción y los recuerdos de quienes ya celebraron su gran día en Makkan Club. Más que un premio, es la prueba de que cada boda deja huella… y que esa huella también nos la llevamos nosotros.

LO QUE DICEN LAS NOVIAS:

- **Lucía:** “El sitio es precioso, lleno de magia y rincones únicos. Desde que lo vimos, supimos que queríamos casarnos aquí. El equipo estuvo pendiente de cada detalle y la atención fue excepcional.”
- **Cristina:** “La comida estaba riquísima. En el aperitivo ya pensaban que la boda era tipo cóctel, ¡y aún quedaba la cena! Todos los invitados nos felicitaron por lo bien que comieron.”
- **Ariadna:** “Incluso con lluvia, nos hicieron vivir un día perfecto, gracias a las alternativas que habían buscado. Sentir esa paz y confianza los días previos a la boda, no está pagado.”
- **Claudia:** “Magnífico. Es un sitio precioso, con todo hecho con gusto y calidad. Volvería a casarme solo para celebrarlo otra vez en Makkan.”

EL ESCENARIO PERFECTO

Imagina un día en el que cada paso despierta una nueva emoción: en Makkan la magia se desvela a medida que avanzáis. Nuestra finca ofrece múltiples espacios, todos cerca y en perfecta armonía, para que viváis un efecto WOW constante sin moveros del lugar. Contamos con planes alternativos igual de espectaculares si el tiempo cambia, accesos adaptados y horarios flexibles. Tu boda será cómoda, fluida... ¡y sorprendente!

ESPACIOS Y RECORRIDO

- **Ceremonia:** Da el “sí, quiero” rodeado de naturaleza. Rincones únicos para ceremonias civiles, desde jardines íntimos hasta zonas arboladas llenas de encanto.
- **Aperitivo:** Nuestros espacios para el cóctel permiten disfrutar de la comida en un ambiente distendido al aire libre mientras vuestros invitados descubren nuevos sabores.
- **Banquete:** Salones diseñados para vosotros, con montaje a medida. Desde comidas íntimas hasta grandes banquetes, creamos el entorno perfecto para saborear cada plato.
- **Fiesta:** La pista de baile se ilumina y la música toma el protagonismo. Nuestra zona de fiesta invita a bailar, reír y compartir momentos inolvidables bajo las estrellas.
- **Alojamiento:** Contamos con seis bungalós dobles para que, tanto tú como tus invitados, podáis disfrutar de vuestro día hasta el final.

COCINA DE CALIDAD

En Makkan la cocina es parte del espectáculo. Nuestro chef ejecutivo diseña con vosotros un viaje gastronómico que refleja vuestra esencia: desde aperitivos creativos hasta platos principales inspirados en la tradición gallega con un toque moderno. Cada detalle se ultima a vuestro lado, desde la propuesta inicial hasta la prueba de menú, para que el resultado sea tan único como vuestro día. ¿Un puesto de live cooking? ¿Un rincón de quesos o una mesa dulce? ¡Todo es posible!

COCINA PROPIA

- **Productos locales y frescos:** Ingredientes frescos de proximidad, seleccionados por nuestro equipo. Apostamos por productores gallegos y una cocina que respeta la temporada.
- **Menús personalizados:** Diseñamos vuestro menú desde cero, adaptado a gustos, presupuesto e intolerancias. Cada plato cuenta una historia... la vuestra.
- **Estaciones y live cooking:** La gastronomía también se vive en directo. Nuestras estaciones son un espectáculo visual y de sabor que conquista a todos los invitados.
- **Adaptaciones gastronómicas:** Nos adaptamos a cada necesidad, con menús para celíacos, vegetarianos o alérgicos. Todos merecen disfrutar del banquete sin preocupaciones.

PROPUESTAS DE MENÚ

Sabemos que cada pareja es diferente, por eso en Makkan todos nuestros menús se personalizan a vuestro gusto. Pero si preferís no darle mil vueltas, hemos creado cuatro propuestas que funcionan de maravilla, basadas en nuestra experiencia y en las bodas más aplaudidas por nuestros invitados. Siempre podréis añadir, quitar o modificar lo que queráis: aquí, el menú se adapta a vosotros.

NUESTRAS PROPUESTAS:

- **Menú Punta Canide:** Si buscas el equilibrio perfecto entre aperitivo y servicio emplatado, este es tu menú. Elegancia clásica, ritmo perfecto y el encanto de lo que nunca pasa de moda.
- **Menú Seixo Branco:** ¿Carne o pescado? Con este menú no tendrás que elegir. Ideal para quienes disfrutan de una experiencia completa y variada.
- **Menú Canabal:** Para los que adoran un cóctel largo, lleno de sabores y estaciones, seguido de un plato principal memorable. Perfecto para una boda relajada, fresca y muy disfrutona.
- **Menú Makkan:** Nuestro sello de identidad y la propuesta más equilibrada. Combina la esencia de nuestra cocina con tiempo para saborear, brindar y vivir cada momento.

MENÚ PUNTA CANIDE

APERITIVOS

Empanada casera de atún

Ensaladilla estilo Makkan, con gambón y curry

Mini tosta de sardina ahumada, queso crema al eneldo y caviar de algas

Rollito primavera vietnamita en papel de arroz con salsa agridulce

Salmón teriyaki caramelizado sobre puré de miso

Mejillón de Lorbé con vinagreta de Pimentón de la Vera y cítricos

Croquetas sabor a elegir entre: de cecina// mejillones // pulpo // calamares y sepia en tinta// espinacas y queso de cabra

Bocadito de filloa relleno de bbq pulled pork

Langostino crujiente con alioli al curry, piña y mango

ENTRANTE

Lubina al horno con patata panadera, tomate, cebolla, ajo y pimientos del piquillo asados

SORBETE A ELEGIR

Limoncello/ Cítricos / Mango, mandarina y grand marnier/ Fruta de la pasión

PRINCIPAL

Jarrete de Ternera Gallega en su jugo con patatas asadas, guisantes y pimiento rojo

POSTRE

Mousse de chocolate negro 60%, base crujiente de almendra y chocolate, glaseado brillante de cacao.

BODEGA

Vermú Fabulosa, Cerveza Estrella Galicia, DO Rioja o DO Ribera del Duero, DO Rías Baixas o DO Ribeiro, agua y refrescos.

SOBREMESA

Café e infusiones y licores gallegos

BARRA LIBRE

Ron / Ginebra / Vodka / Whisky / Tequila

RECENA

Mini cheeseburguers / Chapatas de ibéricos / Donuts / Brochetas de fruta

145€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ SEIXO BRANCO

APERITIVOS

Atún estilo Makkan: Fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo

Tartaleta de mousse de foie y manzana caramelizada

Brioche chili crab

Rollito de primavera vietnamita en papel de arroz con salsa agridulce

Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate

Bao de jamón estilo oriental

Saquito relleno de ragout de jarrete y verduritas

Cono de calamar con salsa tártara

ENTRANTE

Salpicón de rape y langostinos

SORBETE A ELEGIR

Limoncello/ Cítricos / Mango, mandarina y grand marnier/ Fruta de la pasión

PRIMERO

Merluza a la plancha con patata al vapor y salsa de langostinos

SEGUNDO

Carrillera de ternera gallega braseada persillé (mostaza, perejil y panko), puré mousseline de patatas y reducción de Oporto.

POSTRE

Mousse de chocolate negro 60%, mousse de leche con chocolate, mousse de chocolate blanco, glaseado brillante de cacao y de chocolate con leche.

BODEGA

Vermú Fabulosa, Cerveza Estrella Galicia, DO Rioja o DO Ribera del Duero, DO Rías Baixas o DO Ribeiro, agua y refrescos.

SOBREMESA

Café e infusiones y licores gallegos

BARRA LIBRE

Ron / Ginebra / Vodka / Whisky / Tequila

RECENA

Mini cheeseburguers / Chapatas de ibéricos / Donuts / Brochetas de fruta

155€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ CANABAL

APERITIVOS

Atún estilo Makkan: Fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo

Salpicón tradicional de rape y langostinos

Brioche chili crab

Rollito de primavera vietnamita en papel de arroz y salsa agridulce

Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate

Langostino crujiente con alioli al curry, piña y mango

Bao de jamón estilo oriental

Cono de calamar y salsa tártara

ESTACIONES

Puesto de empanadas

Puesto de ibéricos de bellota y quesos

SORBETE A ELEGIR

Limoncello/ Cítricos / Mango, mandarina y grand marnier/ Fruta de la pasión

PRINCIPAL

Solomillo de cerdo ibérico con puré de patatas y castañas, manzana caramelizada y reducción de jugo natural de carne a la sidra

POSTRE

Mousse de avellanas, núcleo de mousse de chocolate 60%, bizcocho de cacao, glaseado de chocolate con leche y avellanas troceadas

BODEGA

Vermú Fabulosa, Cerveza Estrella Galicia, DO Rioja o DO Ribera del Duero, DO Rías Baixas o DO Ribeiro, agua y refrescos.

SOBREMESA

Café e infusiones y licores gallegos

BARRA LIBRE

Ron / Ginebra / Vodka / Whisky / Tequila

RECENA

Mini cheeseburguers / Chapatas de ibéricos / Donuts / Brochetas de fruta

165€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ MAKKAN

APERITIVOS

Atún estilo Makkan: Fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo

Salpicón tradicional de rape y langostinos

Brioche chili crab

Rollito primavera vietnamita en papel de arroz y salsa agridulce

Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate

Mejillones de Lorbé con vinagreta de pimentón dulce de la vera y cítricos

Cazuelita de callos a la gallega

Bao de jamón estilo oriental

Langostino crujiente con ali oli al curry, piña y mango

Cono de calamar y salsa tártara

ESTACIONES

Puesto de empanadas caseras

Puesto de ibéricos de bellota y quesos

Estación live cooking de arroces

Estación live cooking de mariscos

POSTRE

Puesto buffet de postres

BODEGA

Vermú Fabulosa, Cerveza Estrella Galicia, DO Rioja o DO Ribera del Duero, DO Rías Baixas o DO Ribeiro, agua y refrescos.

SOBREMESA

Café e infusiones y licores gallegos

BARRA LIBRE

Ron / Ginebra / Vodka / Whisky / Tequila

RECENA

Mini cheeseburguers / Chapatas de ibéricos / Donuts / Brochetas de fruta

180€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

Gazpacho andaluz

Rollito primavera estilo vietnamita con salsa agridulce

Falafel con hummus de remolacha

Totopos con guacamole

Empanada de verduras y wakame

Brochetas de queso, mermelada de higos y picos

Coca de verdura y queso de cabra

Saquitos rellenos de Chili con Carne (textura de soja)

Cazuelita de callos veganos

Gyoza rellena de mousse de verduras oriental

ENTRANTE

Arroz meloso de verduras y setas mediterráneas

PRINCIPAL

Canelones rellenos de ragout de verduras, crema de chirivía y espuma de tomate

POSTRE

Textura de chocolate: Mousse de cacao e interior de compota de frambuesa. Base crujiente de cacao, baño brillante de cacao y frutos rojos frescos.

BODEGA

Vermú Fabulosa, Cerveza Estrella Galicia, DO Rioja o DO Ribera del Duero, DO Rías Baixas o DO Ribeiro, agua y refrescos.

SOBREMESA

Café e infusiones y licores gallegos

BARRA LIBRE

Ron / Ginebra / Vodka / Whisky / Tequila

RECENA

Mini hamburguesa vegana y salsa de romesco / Chapatas de verduras asadas / Tiramisú vegano / Brochetas de fruta

139€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

APERITIVOS

FRÍOS

Ensaladilla estilo Makkan, con gambón y curry

Rollito primavera vietnamita en papel de arroz y salsa agridulce

Rollito de berenjena grillada, rellena de pimiento de piquillo y queso de cabra

Jamón ibérico y bolitas de melón dulce y Midori

Arancini con hummus de remolacha

Totopos con guacamole casero

Empanada casera de atún

Gazpacho con virutas de jamón ibérico

Mini tosta de chicharrón, queso del país y tomate deshidratado

Piruleta de queso de cabra, pistacho y chutney de tomate

Mejillón de Lorbé con vinagreta de Pimentón de la Vera y cítricos

Brocheta de queso, mermelada de higos y picos

Tostón de plátano y tartar de sardina ahumada

Baba ganoush tradicional y crujiente berenjena

FRÍOS PREMIUM +2€/Persona

Tartar tradicional de salmón noruego curado en casa y mousse de aguacate

Ceviche tropical de corvina

Salmón noruego ahumado, mousse de wasabi y caviar de algas sobre pan alemán

Tosta de jamón ibérico con tomate triturado y AOVE

Tosta de sardina ahumada, queso crema al eneldo y caviar de algas

Brioche chili crab

Salmón teriyaki caramelizado sobre puré de miso

Mini brioche de ensalada de gambón estilo cantonés

Atún estilo Makkan: Fusión asiática de atún rojo con aguacate, soja y sésamo

Salpicón tradicional de rape y langostinos

Tartaleta con mousse de foie y manzana caramelizada

Croissant de atún rojo, salsa verde mex y huevo de codorniz

Brioche de tartar de vaca madurada y emulsión de cebollino

Vieira del Pacífico napada con salsa de ají amarillo, leche de coco y polvo de kikos

APERITIVOS

CALIENTES

Croquetas sabor a elegir entre: de cecina// mejillones // pulpo // calamares y sepia en tinta// espinacas y queso de cabra

Mini quiche de queso y taquitos de jamón

Falafel con hummus de remolacha

Samosa de pato y chutney de mango

Brocheta de pollo y piña teriyaki

Rollito de bacon con dátil relleno de queso de cabra

Satay de panceta con salsa de maíz tostado

Saquito crujiente relleno de suave ragout de jarrete y verduras

Lumpia crujiente de langostinos y salsa tropical

Spanakopita rellena de espinacas y queso feta griego, con salsa tzatziki

Mini quesadilla de pollo o vegetales con queso manchego aderezada con crema de guacamole y crema agria

Surtido de risottos

Bollito preñado

Cazuelita de callos

Pimientos de Padrón

Vieira del pacífico a la plancha

Coca de verduras y queso de cabra

Saladito de sobrasada y salteado de pulpo

CALIENTES PREMIUM +2€/Persona

Empanada de langostinos y queso

Gyoza de langostino oriental con salsa sweet chili

Langostino crujiente con salsa de curry, piña y mango

Langostino kataifi con ali oli de ajo negro asado

Bocadito de filloa bbq pulled pork

Fajita de costilla de cerdo mechada

Cono de calamar con salsa tártara

Pan bao de jamón estilo oriental

Pops de gamba con mayonesa de chili dulce

TAPAS

FRÍAS

Gambón, Bogavante y chili crab sobre mousse de guacamole	8€
Tartar de solomillo de vaca, emulsión de anchoas y tosta de Focaccia	7€
Mini medallón de solomillo de ternera, pure de chirivía, ragout de tomate y caviar de aceite de oliva	7€
Atún rojo a la parrilla, arroz crujiente y reducción de sidra y zumo de manzana	7€
Ensalada de melón, mango y gambas marinadas acompañada de salsa cóctel	7€
Tataki de atún rojo y salsa tropical	7€

CALIENTES

Ravioli fresco relleno de ragout de setas, espuma de albahaca y nueces caramelizadas	5€
Solomillo de cerdo y panceta ibérica, cremoso de calabaza, setas y manzanas	6€
Rape en caldeirada	7€
Brocheta de gambón al ajillo y patatas bravas	6€

ENTRANTES

Pulpo a la plancha, con puré de patata morada y ajada tradicional

Vieiras a la gallega, gratinadas con su sofrito clásico de cebolla y pimentón

Vieiras Makkan, con puré de coliflor y salsa holandesa infusionada con vainilla

Almejas a la marinera, con su fondo de vino blanco, ajo y perejil fresco

Bogavante azul al estilo Thermidor, gratinado con crema de mostaza y coñac

Strudel de bogavante, envuelto en pasta fina y acompañado de su salsa

Ensalada templada de bogavante, con brotes tiernos y vinagreta cítrica

Ravioli de ricota y piñones, servido con espuma de pesto cremoso

Salpicón de rape, cigalas y centollo, con vinagreta ligera

Canelón de centollo, gratinado con salsa Mornay ahumada y espuma de gamba

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

SORBETES

Limoncello

Cítricos (limón, lima y naranja)

Mango, mandarina y grand marnier

Fruta de la pasión

PESCADOS

Brocheta de rape, pulpo y langostinos, sobre salteado de verduras, patatas al vapor y ajada tradicional

Rape a la plancha, acompañado de cazuela de almejas y patata rústica

Rape Makkan, medallones al horno con nuestra salsa marinera y patatas al vapor

Filete de lubina a la plancha, con patatas torneadas al vapor y velouté de pescado y langostinos

Lubina al horno, con patata panadera, tomate, cebolla, ajo y pimientos del piquillo

Merluza al horno, con salsa ajoarriero, patatas al vapor y bouquet de verduras

Merluza a la plancha, con cremoso de patata y salsa de langostinos

Rodaballo a la Meunière, acompañado de risotto de azafrán y pulpo

Lenguado a la plancha, con verduras baby, patatas francesas salteadas al perejil y velouté de Ribeiro

CARNES

Jarrete de ternera gallega tradicional, en su propio jugo con patatas asadas, guisantes y pimientos rojos

Carrillera de ternera gallega braseada persillé (mostaza, perejil y panko), con puré mousseline de patata y reducción de Oporto

Entrecot de ternera gallega, con patatas francesas salteadas y salsa cremosa de pimienta verde

Solomillo de ternera gallega, con patata rústica, bombón de foie, reducción de jugo trufado y vegetales baby

Mar y Tierra: Solomillo de ternera gallega con bogavante pochado en fumet y limón, patata puente nuevo y mantequilla Maître d'Hôtel

Paletilla de cordero asada al estilo castellano, con patatas nuevas de Coristanco y pimientos de piquillo asados

Magret de pato, con puré de calabaza y manzana asada, reducción de carne, frutos rojos y vino de Oporto

POSTRES

Gianduja: Mousse de avellanas, núcleo de mousse de chocolate 60%m bizcocho de cacao, glaseado de chocolate con leche y avellanas troceadas

Tres chocolates: Mousse de chocolate negro 60%, mousse de chocolate con leche, mousse de chocolate blanco, glaseado brillante de cacao y de chocolate con leche

Tropical: Mousse de mango y fruta de la pasión, piña salteada con un toque de lima, bizcocho genovés, glaseado de mango y crema de coco

Lemon pie: Crema de limón y lima, merengue italiano tostado, base de tartaleta crujiente

Chesecake: Mousse de queso, compota de frambuesa y base crujiente de almendra

Xtreme: Mousse de chocolate negro 60%, base crujiente de almendra y chocolate, glaseado brillante de cacao

Creta: Mousse de mascarpone, mousse de frutas del bosque, bizcocho genovés, glaseado de fresa y frambuesa

Chocolate de la pasión: Mousse de chocolate negro, interior de crema de maracuyá, bizcocho de cacao, glaseado de cacao con destellos de oro

Milhojas: Milhojas de crema pastelera a la mantequilla, nata montada semidulce y coulis de frutos rojos

LIVE COOKING

PUESTO DE ARROCES- 3 SABORES A ELEGIR

Paella mixta: pollo, cerdo, calamares, choupa, langostinos, mejillones, almejas y verduras

Paella de mariscos: calamares, langostinos, mejillones, almejas, berberechos y pulpo

Arroz meloso negro: calamares, langostinos y almejas

Arroz meloso: de sepia, chipirones y rape

Risotto al azafrán: con pollo y setas, lascas de parmesano y guisantes

Risotto cremoso: espárragos, tomate, maíz dulce y bacon

13€/Persona

PUESTO DE AREPAS

Mini arepa blanca asada con:

Reina pepiada (ensalada fría de pollo)

Carne mechada (carne de cerdo desmigada)

Ragout de proteína vegetal (soja texturizada y verduras)

Toppings:

Salsa guasacaca (salsa fría base de aguacate)

Queso gouda

13€/Persona

PUESTO DE MARISCOS

Navajas

Zamburiñas

Langostinos

16€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

LIVE COOKING

PULPEIRA

Pulpo á feira recién hecho, cortado al momento y aliñado con sal, pimentón y aceite de oliva. Un homenaje a Galicia en su forma más auténtica.

18€/Persona

PUESTO DE NOODLES

Noodles de harina de trigo con verduras salteadas al estilo oriental

A complementar con las siguientes salsas:

Salsa chow mein: elaborada con soja, azúcar, jengibre y chili

Salsa Makkan: salsa chow mein, complementada con leche de coco, curry y tumeric

Toppings: cebollino, sésamo y cilantro

Acompañamiento: trocitos de cerdo y/o trocitos de pollo y/o langostinos

15€/Persona

PUESTO TEX MEX

Chips de patata morada, chirivía y remolacha

Totopos con guacamole casero

Frijoles refritos con queso fresco

Chili con carne

Quesadillas de pollo y queso San Simón

Burritos de: Tinga de pollo, Cochinita pibil, Salteado de verduras o Frijoles refritos con queso

Aderezo: guacamole, crema agria, salsa cruda de cebolla roja picada, cebollino picado, tomate picado, jalapeño y lima

15€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

ESTACIONES SALADAS

ESTACIÓN DE EMPANADAS

Empanadas de harina de trigo de los siguientes sabores:
Atún, Bacalao, Vieiras del pacifico, pulpo, verduras
Patatas Bonilla
Aceitunas marinadas

15€/Persona

ESTACIÓN MEDITERRÁNEA

Ensalada griega
Ensalada caprese
Ensalada bulgur
Aderezo: italiano, aderezo balsámico y AOVE
Antipasto de champiñones, calabacín, pimientos y berenjena
Hummus con pan pita y crudités
Aceitunas marinadas y queso feta
Foccacia de tomate deshidratado, aceitunas y orégano
Foccacia de finas hierbas, cebolla y queso

15€/Persona

ESTACIÓN DE IBÉRICOS DE BELLOTA Y QUESOS

Quesos gallegos: Arzúa-Ulloa y San Simón da Costa
Quesos nacionales: Idiazabal, Manchego y Mahón
Quesos internacionales: Brie, Stilton y Edam
Embutidos ibéricos: Chorizo, lomo y salchichón
Surtido de panes, picos y grisinis
Selección de aceitunas
Confituras caseras de higo, frutos rojos y melocotón
Selección de frutos secos y frutos silvestres

16€/Persona

ESTACIÓN DE JAMÓN AL CORTE

Pieza de jamón (Monte Nevado, Segovia - Premio de Alimentos de España a los Mejores Jamones, año 2025) a elegir:

Jamón de Cebo de Campo 100% Ibérico Natural: 595€

-Jamón de bellota 100% Ibérico Natural: 720€

Incluye pieza de 8kg y servicio de cortador de jamón

**Solicitud de presupuestos de otras casas de jamón bajo petición*

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

ESTACIONES DULCES

ESTACIÓN DE POSTRES

Surtido de texturas ligeras, crujientes y cremosas:

Mojito

Semiesfera de avellana

Cono de mango

Semi esfera de limón

Cubo de frambuesa

Petit choux de nata, crema y chocolate

Taco de mango

Daditos de brownie

Vasitos de mousse de frutas

Brochetas de fruta

16€/Persona

MESA DULCE

30 Macaroons

30 Rocas de chocolate

30 daditos de brownie

30 donuts

2 kg de Surtido de chuches surtidas

350€

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

ESTACIONES BEBIDAS

VERMUTERÍA Y SPRITZ

Gildas
Patatas fritas bonilla a la vista
Selección de vermús:
Petroni Spritz
Martini
Fabulosa
Petroni

11€/Persona

AGUAS INFUSIONADAS

Frutos rojos
Pepino y menta
Cítricos

3,50€/Persona

LIMONADAS

Clásica
Pink
Sandía

3,50€/Persona

PUESTO DE MOJITOS

3 sabores a elegir (opción de todos los sabores sin alcohol)
Clásico
Fresa
Fruta de la pasión
Mango

11€/Persona

FOOD TRUCK

Suplemento de cualquier estación de bebidas servida desde nuestro foodtruck

400€

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

MENÚ INFANTIL

Lasaña casera de pollo de corral, con salsa de tomate y queso

Filetitos de solomillo de ternera y patata asada

Mousse de chocolate de leche y caramelo, bizcocho genovés y nata montada

Agua, refresco y zumo

50€/Persona

MERIENDA INFANTIL

Mini cheese Burger

Pulguita de queso y embutidos

Sándwich de nutella

Patatas chips

Helado

Zumos y refrescos

20€/Persona

MENÚ STAFF

Entrante

Plato principal

Postre

Café

60€/Persona

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente (10%)

CONDICIONES GENERALES

INCLUIDO

- 3 horas de barra libre
- Parking privado gratuito
- Papelería estándar
- Salones sonorizados
- Asesoramiento y personalización

EXTRAS

- Decoración floral
- Ceremonia (mobiliario y sonido): **350€**
- Técnico de sonido ceremonia: **70€**
- Hora extra de barra libre por persona: **11€**
- Salón Ágora para maquillaje y vestuario: **150€**

DEGUSTACIONES

- 100-120 comensales : Incluida para 2 personas
- 130-150 comensales: Incluida para 4 personas
- 150 en adelante : Incluida para 6 personas

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente

CONDICIONES DE PAGO

CALENDARIO Y ORGANIZACIÓN

- **Depósito**: Para la reserva de la fecha se requiere una fianza de 1500€, no reembolsable en caso de cancelación.
- **Tras la degustación y elección de menú**: se abonará el 30% del total.
- **60 días antes del evento**: Se abona el importe del 50% del total.
- **10 días antes del evento:** Se realiza el último pago de la cuantía restante, con la confirmación del número final de comensales.

Todos los pago han de realizarse mediante transferencia bancaria.

PRIVATIZACIÓN DE LA FINCA

Para la reservar la totalidad de la finca en exclusiva se requiere un gasto mínimo en servicios contratados, que varía según la temporada y día del fin de semana:

- **Temporada alta: Junio a Septiembre** - Viernes 18k, Sábado 25k y Domingo 15k
- **Temporada media: Mayo y Octubre** - Viernes 15k, Sábado 20k y Domingo 12k
- **Temporada baja: Noviembre a Abril** (Diciembre no aplica. Fechas a consultar).- Viernes 10k, Sábado 15k y Domingo 10k

Todos los importes están expresados sin el IVA correspondiente

**Los precios mostrados en este dossier están sujetos a variación de IPC*

CONTACTO

www.makkanclub.com
+(34) 613 01 41 93
hola@makkanclub.com
@makkan.club