



LA PESQUERA

Restaurante La Linea de la Concepcion

Cocktail Nupcial

Fríos

- Jamón Ibérico en crujiente de pan con tomate ecológico
- Daditos de queso curado de oveja con miel y nueces
- Vasito de salmorejo Cordobés con tataki de atún
- Tosta de queso de cabra sobre cebolla caramelizada y confitura de tomate
- Tartar de salmo marinado y aguacate ecológico
- Jamón ibérico al corte (opcional)

Calientes

- Croquetas de marisco con ali-oli de sepia
- Pulpo a la gallega sobre parmetier de patata
- Fritura gaditana (choco y cazón en adobo)
- Tartaletas de pisto bere-bere y huevo
- Crujiente de cerdo ibérico confitado y reducion de vino tinto

Bebidas

- Vino blanco de la casa
- Vino tinto de la casa
- Manzanilla la guita
- Cerveza, refrescos
- Agua mineral
- Agua con gas

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -
616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 1

Recepción

Cocktail Nupcial

Primer plato

Ensalada de frutos secos y queso de cabra con vinagreta de miel de caña y balsámico de módena

Plato principal

Milhojas de solomillo Ibérico con setas guarnecido con timbal de patata trufada y verduras

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorní Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 50.00€

10% IVA Incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados

Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 2

Recepción

Cóctel nupcial

Primer plato

Crujiente de setas salteadas sobre ensalada de canónigos
y vinagreta de mostaza verde

Plato principal

Carrillada de cerdo Ibérico al vino oloroso de jerez
sobre parmentier de patatas y verduras

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorníu Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 50.00€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados

Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 3

Recepción

Cóctel nupcial

Primer plato

Crepineta de salón ahumado y langostinos
sobre espejo de crema y toque de eneldo

Plato principal

Bola de presa ibérica asada a baja temperatura
con parmentier de patatas y pera confitada al vino

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorní Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 55.00€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados

Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 4

Recepción

Cóctel nupcial

Primer plato

Tartar de aguacate y langostinos sobre hojas tiernas
regado con vinagreta de aceite de oliva y algas

Plato principal

Lomo de lubina al horno con bilbaínas de pimientos de piquitos
guarnecida con patatas y verduras a la leña

Postre

Tarta nupcial a su gusto
Café

Cava Codorní Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 52.00€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados

Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 5

Recepción

Cóctel nupcial

Primer plato

Arroz de ibéricos y espárragos verdes

Plato principal

Lomo de Merluza con salsa de carabineros
guarnecida con patatas confitadas

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorní Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 58.00€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados
Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 6

Recepción

Cóctel nupcial

Primer plato

Crema ligera de marisco y rape al azafrán

Plato principal

Lomo de Bacalao sobre salsa moruna de tomates
guarnecida con timbal de patatas

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorní Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 58.00€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados
Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú de Bodas 7

Recepción

Cóctel nupcial

Primer plato

Arroz meloso de marisco y carabinero asado

Plato principal

Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximenez
guarnecida con parmentier de patatas y verduras

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorníu Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio 65.00€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados
Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

OBSEQUIO DECORACIÓN FLORAL

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú Estrella

Cóctel de Bienvenida

Cocktail nupcial

Primer plato

Crema de Langosta con virutitsas de marisco

Plato principal

Entrecot de ternera a la brasa al carbón de encima

Postre

Tarta nupcial a su gusto

Café

Cava Codorníu Clásico Reserva

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Agua mineral, cerveza, refrescos

Este menú incluye 2 horas de barra libre, decoración floral, protocolo de invitados y discoteca.

Precio 78.00€

+ 10% IVA (Precios por persona)

Menú degustación para 4 personas en bodas de más de 50 invitados

Menú degustación para 2 personas en bodas de menos de 50 invitados

Esta oferta no es acumulable a otras promociones

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Menú infantil

(Niños hasta 12 años)

Entremeses Jardilín
Suprema de pollo empanado
Tarta
Refrescos

Precio por niño: 20.00 € iva incluido

Condiciones de Contratación

Depósito de 1.000,00 € para la reserva del día.

Formalización del Encargo de Servicio

Depósito del 50% un mes antes de la boda

Degustación del menú elegido un mes antes de la boda

Pago del resto del evento tras la cena o almuerzo
ese mismo día y antes de la barra libre.

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Barra libre

Por Horas

10€ + 10% IVA por persona (Una hora)

14€ + 10% IVA por persona (Dos hora)

A partir de la 3a hora a 8€ + 10% IVA por persona

25€ + 10% IVA 4 horas de barra libre por persona

(Mínimo 50 personas)

Por Botellas

Whisky: Ballantines, J&B, Cutty Sark, White Label

Ron: Bacardi, Cacique, Barceló

Ginebra: Larios, Beefeater

Vodka: Smirnoff, Absolute

Licores: con alcohol (Tía María, Baileys) y sin alcohol

Precio por botella con alcohol: 52€ + 10% IVA

Incluidos los refrescos.

Precio por botella de licor sin alcohol: 20€ + 10% IVA

Consultar precios de bebidas especiales

Finalización de la barra libre : 04.00h a.m

(Cada hora extra a partir de las 04.00h se cobrará un suplemento de 100,00 € la hora a parte de las botellas)

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Servicios incluidos

Menú degustación para 6 personas
(excepto menú promocional que es para 2 personas)
(Previa formalización de contrato de reserva)

Decoración floral de las mesas
(excepto menú promocional)

Parking Gratis

Porta-menús

Protocolo de las mesas

Regalo cena aniversario

Confección de menús personalizados

Adicionales

Podemos gestionar cualquier otro servicio extra que necesite:

Música en vivo según presupuesto artistas

Servicio de Aparcacoches

Niñeras

Animación infantil

Floristería para detalles especiales

Limusinas

Fotógrafo

Fuente de chocolate: 500 € Montaje Boda Civil: 400 €

Venenciador: a consultar

Cortador de Jamón: 150 € (Jamón no incluido) Discoteca: 350 € con DJ.

SERVICIO DE RECENA

Caldo de gallina a las 02.00 a.m. 2,50 € + IVA (por persona)

Caldo de gallina+ Saladitos a las 2.00 a.m. 3,50 € + IVA (por persona)

Caldo de gallina + jamón + Queso + pulguitas de solomillo o lomo
adobado 16,50 € + IVA (por persona)

Sorbete de Limón a 2,00 € + IVA (por persona)

Otros servicios a consultar.

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70





LA PESQUERA

Restaurante La Línea de la Concepción

Despedida de solteros

MENU ESPECIAL

(Mínimo 8 comensales)

Entradas al centro

(Raciones por cada 5 pax)

Croquetas de marisco caseras

Queso manchego puro de oveja

Pescado en adobo

Ensalada de pimientos asados

Entrecote de ternera a la plancha

Con patata asada, alioli y verduras

○

Filete de dorada a la espalda

Con patatas panaderas y verduras salteadas

Tarta de la casa

Café/ infusión

1/2 botella de vino Tinto

O 1/2 de Vino Blanco por persona

Cerveza, refrescos , agua mineral

Precio 35€

IVA incluido (Precios por persona)

Menú válido para 2022 previa contratación.

www.lapesquera.com - reservas@lapesquera.com -

616 60 59 70

