



Menús 2026



EL INVERNADERO
eventos



Sobre nosotros

El Invernadero nace de la ilusión por compartir los momentos más especiales de la vida, de crear sensaciones únicas en un lugar idílico lleno de vegetación.

Al frente está nuestro **Chef Nacho Barcos** y **Berta Font** que junto a su equipo gastronómico personalizan cada evento para que sea único e irrepetible.

Se trata de un espacio versátil y con muchas oportunidades para celebrar cualquier tipo de evento.

¡Gracias por confiar en nosotros!



The image shows an outdoor dining area at night. Numerous woven, dome-shaped lanterns hang from a dark metal frame, casting a warm, golden light. Below, a wooden table is elegantly set with a variety of items: a large glass vase filled with pink and purple flowers, several lit candles in different holders (including a large glass jar and a small woven lantern), a white ceramic teapot, a bowl of fruit, and a checkered tablecloth draped over the side. The floor is paved with light-colored stones, and the background is softly blurred, showing more of the outdoor space and some greenery.

670 598 771 // hola@grupocapicua.com

[@elinvernaderoeventos](#) // [@grupocapicua](#)

www.grupocapicua.com

¿Cómo trabajamos?

1 INFORMACIÓN DE MENÚS, CONDICIONES Y FECHAS

Os damos toda la información que necesitéis sobre nosotros. En este dossier podréis encontrar tanto un listado de todas las exquisiteces que ofrecemos como menús orientativos.

¡Subraya en el listado lo que más os apetece y no dudéis en pedirnos presupuesto! Estaremos felices de mandaros un menú completamente personalizado.

2 PRERESERVA

¿Habéis venido a ver el espacio y os habéis enamorado, pero necesitáis algo más de tiempo? ¡No os preocupéis! Os prereservamos la fecha sin coste!

3 RESERVA

Con la firma del contrato y el pago de la fianza, ¡la fecha es 100% vuestra !

4 PRUEBA DE MENÚ

Será un día para comer, disfrutar y elegir el menú más importante de vuestra vida. Podréis personalizarlo después de probar los platos y junto con nuestro Chef , crearéis un menú que dejará sorprendidos a todos vuestros invitados.

5 DETALLES FINALES

A pesar de que durante todo el proceso os solucionamos todas vuestras dudas, siempre nos gusta repasar cada uno de los detalles antes del gran día, para que todo sea tal y como lo habíais soñado.

APERITIVOS FRÍOS

-Explosión de mejillón en escabeche

-Coca de sardina ahumada, idiazábal y chutney de tomate seco

-Choux de salmón, eneldo y miel

-Taco mejicano con sabor a mar

-La Gilda Capicúa

-Crujiente de alga nori con foie y gel de limón

-Maki de cangrejo

-Filo-tartaleta de guacamole de gamba

-Tartar de atún, miso y yuzu

-Tiradito de corvina con leche de tigre de maracuyá

-Caballa ahumada, ajo blanco y perlas cítricas

-Mini ensaladilla marina

-Mejillón thai

-Rollito de tataki de buey marinado

-Steak tartar con aroma de chuleta de vaca madurada

-Fajita de brisket con mayonesa de alcaparra y rábano encurtido



APERITIVOS FRÍOS

-Crostini de gorgonzola, panceta Joselito y trufa

-Crocanti de foie con chutney de mango

-Royal de foie con gelé de PX

-Burrata a la tartufata con crumble de avellana

-Tatin de tomate cherry con mousse de orégano

-Cucurucho de pesto y tomate semi seco

-Patata baby con salsa de piquillos

-Salmorejo, polvo de aceituna negra y AOVE

-Gazpacho de tomates, melón y fresa

-Coliflor al Jerez, gel cítrico y huevas de trucha

-Canutillo de queso fresco con tomate y polvo de albahaca

-Coca de piquillos caramelizados con queso ahumado

-Remolacha, balsámico y hummus de cacahuete

-Vichyssoise de puerro asado con huevas de arenque

-Rocas de piña colada y daiquiri de la pasión



APERITIVOS CALIENTES

- 100hojas de patatas bravas
- Yema de huevo crunch
- Samosa de espinacas e Idiazábal con gel de limón
- Carbón negro de txipirón
- Buñuelo de bacalao a la miel
- Buñuelo de cordero con tzatziki
- Chikuwa con mayo-lima
- Bola de gamba con sweet chili
- Gamba tempurizada con alga nori y caldo japonés
- Langostino Roubuchon con mayo kimchi
- Puritos de pollo al curry
- Huramaki de ternera con salsa vizcaína
- Gyoza con jengibre y citronela



CROQUETAS

- Croqueta de pollo a l'ast trufada
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de rabo de toro
- Croqueta de boletus
- Croqueta de pesto con mayo- japo
- Croqueta de mejillón
- Croqueta de gamba con mayo-kimchi
- Croqueta de pulpo con ali oli de pimentón de la Vera

APERITIVOS CALIENTES

-Crujiente de setas con huevo de codorniz y panceta Joselito

-Huevo de codorniz con sobrasada y parmesano

-Cocapizza a la tartufata

-Hojaldre de paté al Oporto y pepino encurtido

-Taco de panceta soja-sake con mayo-kimchi

-Brocheta de solomillo ibérico con salsa Stilton

-Torreznos de Soria

-Ravioli de picantón a la carbonara

-Mini burger Columbretes

-Guisantes baby con puré de cebolleta al Oporto y panceta Joselito



APERITIVOS CALIENTES

-Mini albóndiga glaseada con daikon encurtido

- Gamba al ajillo con espuma de yema

-Huevo de codorniz, celeri y trufa

-Ravioli de txangurro al estragón

-Brioche de pulpo con ali oli de Pimentón de la Vera

-Mini brioche de queso ahumado y raifort

-Capuchino de marisco con espuma de coliflor

-Erizo gratinado

-Bacalao a la vizcaína con cebollita crunchy



BUFFETS

"Hemos convertido nuestra pasión en nuestra profesión"



BUFFETS



Buffet playero: Papas J. Garcia y quintos de Estrella Galicia 2,95€

(+ Gilda 1,50€)

(+ barra de Aperol Spritz 3,00€)

Buffet de quesos del mundo con mermeladas y fondues 6,00€

Buffet de quesos de Castellón Ruta de Sabor 8,20€

Bodegón de ibéricos con picos y aceitunas chupadados 6,00€

(+ Cecina 2,00€)

Rincón japonés con makis, nigiris y wakame con vinagreta de sésamo 7,10€

(+ Tartar de atún 2,00€)

Buffet mejicano de fajitas, quesadillas, guacamole y pico de gallo 5,90€

(+ Taco de panceta 2,00€)

Buffet de cremas 4,00€

Buffet de ensaladas 4,60€

Buffet de ostras francesas (min 1,5ud/pax) c.p.

+10% de IVA

SHOW COOKING

"La cocina está para divertirse"



SHOW COOKING



Cortador de jamón ibérico de bellota (mínimo 150 pax) y cristal con tomate	8,10€
---	-------

Cortador de jamón ibérico de recebo (mínimo 150 pax) y cristal con tomate	6,80€
--	-------

Foie fresco al Jospier con puré de cebolleta al oporto	c.p.
--	------

Rincón de arroces de la terreta	6,50€
---------------------------------	-------

Hibashi

- Yakitori de pollo o secreto ibérico con salsa teriyaki 5,00€ / 5,90€
- Brocheta de pulpo con pimentón de la vera 6,10€

Trío de ostras : natural, ponzu, licuado de pepino y yuzu.

Brasa en directo (zamburiñas, gamba roja, berberechos, navajas... chuletón de vaca madurada, picaña...)	c.p.
--	------

Angulas / Caviar	c.p.
------------------	------

*cp: Consultar Precio

+10% de IVA

PRIMEROS FRÍOS

-Tartar de salmón con
gazpacho de tomatillos verdes

-Tataki de atún con gel de yuzu,
wakame y vinagreta de ponzu

-Vichyssoise de puerro asado
con sardina ahumada, huevas
de salmón y mascarpone de
limón

-Carpaccio de pulpo con
guacamole, salpicón y vinagreta
de manzana

- Burrata a la tartufata con
crumble de avellana y
langostinos

-Endivias con espuma de
gorgonzola, nueces
garrapiñadas y gambas

-Ensalada de bogavante,
cremoso de aguacate y frutos
rojos

-Ensalada de Roastbeef con
vinagreta de trufa y setas

-Milhojas de compota de pera y
lascas de foie



PRIMEROS CALIENTES

-Huevo a baja temperatura, crema de celeri, salsa de trufa y chips caseras

-Crema de boletus, foie a la plancha y mousse de trufa

-Ravioli de marisco con bisqué y aceite albahaca (con bogavante + 5,50€)



-Merluza en suquet de estragón con patata baby y gambas

-Vieiras con panceta soja-sake y vinagreta de cítricos



-Bacalao gratinado con ajada y romesco

-Rodaballo al comté con gel de limón y coral de calamar



-Bogavante a baja temperatura con muselina de ponzu y mini verduritas

-Lubina con celeri al limón y holandesa marina

-Txangurro beurre noisette con espuma de patata y bisqué de cangrejo



-Ravioli de picantón trufado con reducción de Pedro Ximénez

Los pescados también pueden ser segundos*

SORBETES



CON ALCOHOL

Sorbete de piña colada
Sorbete de daiquiri de la pasión
Sorbete de mojito

SIN ALCOHOL

Sorbete de limón con hierbabuena
Sorbete de mandarina

SEGUNDOS

-Ribs ibéricas con parmentier y guirlache de almendras

-Terrina ibérica, zanahoria beurre noisette y reducción de su jugo

-Cordero deshuesado con chips de patata y puré de celeri

-Rabo de toro guisado en su salsa con puré de castaña

-Confit de pato con salsa de naranja y pera glaseada

-Lingote de ternera con salsa shiitake al aroma de Marsala

-Secreto ibérico con salsa Cumberland

-Cochinillo rustido con puré de calabaza y chutney de fruta

-Carrillera a baja temperatura con celeri a la brasa

-Solomillo de cerdo con muselina de estragón

-Paletilla de cabrito con peras, ciruelas y piñones

-Solomillo de buey con salsa Perigord



NUESTRO LADO MÁS DULCE

-Ginger citrics con menta y
ron

-Chocolate, aceite y sal

-Tarta árabe de fruta de la
pasión y mango

-Crèpes suzette con vainilla
y salsa de naranja

-Mousse de tofe-sal con
cremoso de kikos

-Tarta de queso Capicúa
con helado de vainilla

-Milhojas caramelizado con
fresas al oporto



NUESTRO LADO MÁS DULCE

-Crème brûlée de maracuyá
y crujiente de almendra

-Panacotta con frutos rojos
en texturas



-Tiramisú de Baileys

-Mousse de chocolate
blanco con mango y pasión

-Brownie con espuma de
pistacho



-Coulant de chocolate con
crumble y helado de nata

-Coulant de avellana con
crumble y helado de nata



NUESTRO LADO MÁS DULCE

MINI POSTRES

Existe la posibilidad de hacer un buffet de postres (elegir entre 3 y 5):

- Mini lemon pie
- Mini bizcocho de albahaca con mousse de lima
- Mini gofre con nata y frambuesas
- Mini brownie de chocolate

*La mayoría de postres podrían hacerse en versión mini.



TARTA NUPCIAL

Mousse de Gianduja

Tarta de tres gustos

Ópera

EN VEZ DE LA TÍPICA TARTA....

- Gong de turrón y nutella
- Petit fours: tejita de almendra y chocolate, pastas inglesas, bombones, galletitas, etc



RECENA

"Que el fin del mundo te pille bailando...¡y comiendo!"



Barbacoa hecha en directo	7,10€
Bocadillos calentitos (minimo 1,5pp)	2,70€/ud
Hamburguesas y perritos	5,30€
Trattoria di pizza (minimo 1pp)	4,10€
Cocas caseras (15 pociones) (min 1pp y coca completa)	35€/ud
Horchata con fartons	4,40€
Chocolate con churros	5,00€

+10% de IVA

BARRA LIBRE

Barra libre (3 horas)

16,90€/ adulto

Ampliación de barra libre

395€/hora

*Disponible para bodas de más de 130 adultos

En caso de ser menos de 130 adultos o más de 200 adultos, consultar condiciones de barra libre.

Incluye

- Ginebra: Masters blue , Masters rosa y Befeater
- Vodka: Moskovskaya, Stolichnaya
- Ron: Barceló y Brugal
- Whisky: Ballantines, Four rose y J&B
- Tequila: José Cuervo
- Variado de licores (arroz, limoncello, baileys, orujo de hierbas , Marie brizard etc)
- Fanta de limón, Fanta de naranja, Sprite, Coca Cola normal y Zero, Tónica nordic, Nestea, Aquarius de limón y naranja, bitter, agua y agua con gas, zumo de piña , naranja y melocotón.

Disponemos de barra libre Premium.

*** Consultar Precio**

+10% de IVA



Bebida y bodega

APERITIVO

Refrescos - Cerveza (Estrella Galicia) - Vermut - Vino blanco - Vino tinto

BODEGA

Vino blanco: Carmen Dolores Verdejo (D.O Rueda)

Vino tinto: Rietos Roble (D.O Ribera del Duero)

Cava: Codorníu Brut Nature Reserva

Agua - Café

**Incluido en todos los menús*

APERITIVOS FRÍOS

Coca de piquillos caramelízos y queso ahumado
Canutillo de queso fresco con tomate y polvo de albahaca
Gazpacho de tomates, melón y fresa

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de pollo a l'ast trufada
Carbón negro de txipirón
100 hojas de patatas bravas
Cocapizza a la tartufata
Huevo de codorniz con sobrasada y parmesano
Ravioli de picantón a la carbonara

PRIMERO

Endivias con espuma de gorgonzola, nueces garrapiñadas y gambas

SEGUNDO

Ribs ibéricas con parmentier y guirlache de almendras

POSTRE

Panacotta con frutos rojos en texturas



Precio menú completo: 92,50€

+10% de IVA

APERITIVOS FRÍOS

Coca de piquillos caramelízos y queso ahumado
Canutillo de queso fresco con tomate y polvo de albahaca
Gazpacho de tomates, melón y fresa

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de pollo a l'ast trufada
Carbón negro de txipirón
100 hojas de patatas bravas
Cocapizza a la tartufata
Huevo de codorniz con sobrasada y parmesano
Ravioli de picantón a la carbonara

PRIMERO

Vichyssoise de puerro asado con sardina ahumada, huevas de salmón y mascarpone de limón

SEGUNDO

Terrina ibérica, zanahoria beurre noisette
y reducción de su jugo

POSTRE

Crème Brûlée de maracuyá y crujiente de almendra



Precio menú completo: 96,80€

+10% de IVA

APERITIVOS FRÍOS

Coca de piquillos caramelízos y queso ahumado
Canutillo de queso fresco con tomate y polvo de albahaca
Gazpacho de tomates, melón y fresa

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de pollo a l'ast trufada
Carbón negro de txipirón
100 hojas de patatas bravas
Cocapizza a la tartufata
Huevo de codorniz con sobrasada y parmesano
Ravioli de picantón a la carbonara

PRIMERO

Burrata a la tartufata con crumble de avellana y langostinos

SEGUNDO

Rabo de toro guisado en su salsa con puré de castaña

POSTRE

Mousse de chocolate blanco con mango y pasión



Precio menú completo: 98,60€

+10% de IVA

APERITIVOS FRÍOS

Coca de sardina ahumada, idiazábal y chutney de tomate seco
Cucurucho de pesto y tomate semi seco
Fajita de brisket con mayonesa de alcaparra y rábano encurtido

APERITIVOS CALIENTES

Bola de gamba con sweet chili
Croqueta de boletus
Gyoza con jengibre y citronela
Crema de pochas con codorniz en escabeche
Crujiente de setas con huevo de codorniz y panceta Joselito
Ravioli de picantón a la carbonara

PRIMERO

Carpaccio de pulpo con guacamole, salpicon y vinagreta de manzana

SEGUNDO

Cordero deshuesado con chips de papa y puré de celeri

POSTRE

Tarta de queso Capicúa con helado de vainilla



Precio menú completo: 109,10€

+10% de IVA

APERITIVOS FRÍOS

Coca de sardina ahumada, idiazábal y chutney de tomate seco
Cucurucho de pesto y tomate semi seco
Fajita de brisket con mayonesa de alcaparra y rábano encurtido

APERITIVOS CALIENTES

Bola de gamba con sweet chili
Croqueta de boletus
Gyoza con jengibre y citronela
Crema de pochas con codorniz en escabeche
Crujiente de setas con huevo de codorniz y panceta Joselito
Ravioli de picantón a la carbonara

PRIMERO

Ensalada de roastbeef con vinagreta de trufa y setas

SEGUNDO

Merluza en suquet de estragon con patata baby y gambas

POSTRE

Mousse de toffe-sal con cremoso de kikos



Precio menú completo: 113,65€

+10% de IVA

APERITIVOS FRÍOS

Coca de piquillos caramelizados y queso ahumado
Cucurucho de pesto y tomate semi seco
Gazpacho de tomates, melón y fresa

APERITIVOS CALIENTES

100 hojas de patatas bravas
Bola de gamba con sweet chili
Croqueta de boletus
Mini albóndiga glaseada con daikon encurtido
Huevo de codorniz con sobrasada y parmesano
Ravioli de picantón a la carbonara

PRIMERO

Tartar de salmón con gazpacho de tomatillos verdes

SEGUNDO

Paletilla de cabrito con peras, ciruelas y piñones

POSTRE

Brownie con espuma de pistacho



Precio menú completo: 117,25€

+10% de IVA

BUFFETS Y SHOW COOKINGS

Buffet de quesos del mundo con mermeladas y fondues
Hibachi de yakitori de pollo con salsa teriyaki

APERITIVOS FRÍOS

Coca de piquillos caramelizados y queso ahumado
Cucurucho de pesto y tomate semi seco
Gazpacho de tomates, melón y fresa
Fajita de brisket con mayonesa de alcaparra y rábano encurtido
Mini ensaladilla marina

APERITIVOS CALIENTES

100 hojas de patatas bravas
Bola de gamba con sweet chili
Croqueta de boletus
Mini albóndiga glaseada con daikon encurtido
Crujiente de setas con huevo de codorniz y panceta Joselito
Ravioli de picantón a la carbonara
Crema de pochas con codorniz en escabeche
Hojaldre de paté al Oporto y pepino encurtido

SORBETE Daiquiri de la pasión

PRINCIPAL

Ribs ibéricas con parmentier y guirlache de almendras

POSTRE

Panacotta con frutos rojos en texturas



Precio menú completo: 104,50€

+10% de IVA

APERITIVOS

Papas
Aceitunas
Ganchitos

PRIMERO

Surtido de embutidos
Croquetas de jamón
Rabas de calamar

SEGUNDO

Minipizza, hamburguesas y frankfurt con patatas fritas
o
Chuletitas de cordero con patatas fritas
o
Nuggets de pollo con patatas fritas
o
Paella valenciana

POSTRE

Surtido de helados



Precio menú completo: 59,00€

El precio del menú incluye : menú, refrescos y agua

*El menú infantil comprende una edad máxima de 14 años.

+10% de IVA

APERITIVOS

Mismo aperitivo que el menú de adultos

PRIMERO

Surtido de embutidos
Croquetas de jamón
Rabas de calamar

*en caso de menú adulto con sorbete y principal se eliminará el primero y se servirá el sorbete sin alcohol directamente

SEGUNDO

Solomillo ibérico con salsa a la pimienta

POSTRE

Mismo postre que el menú de adultos



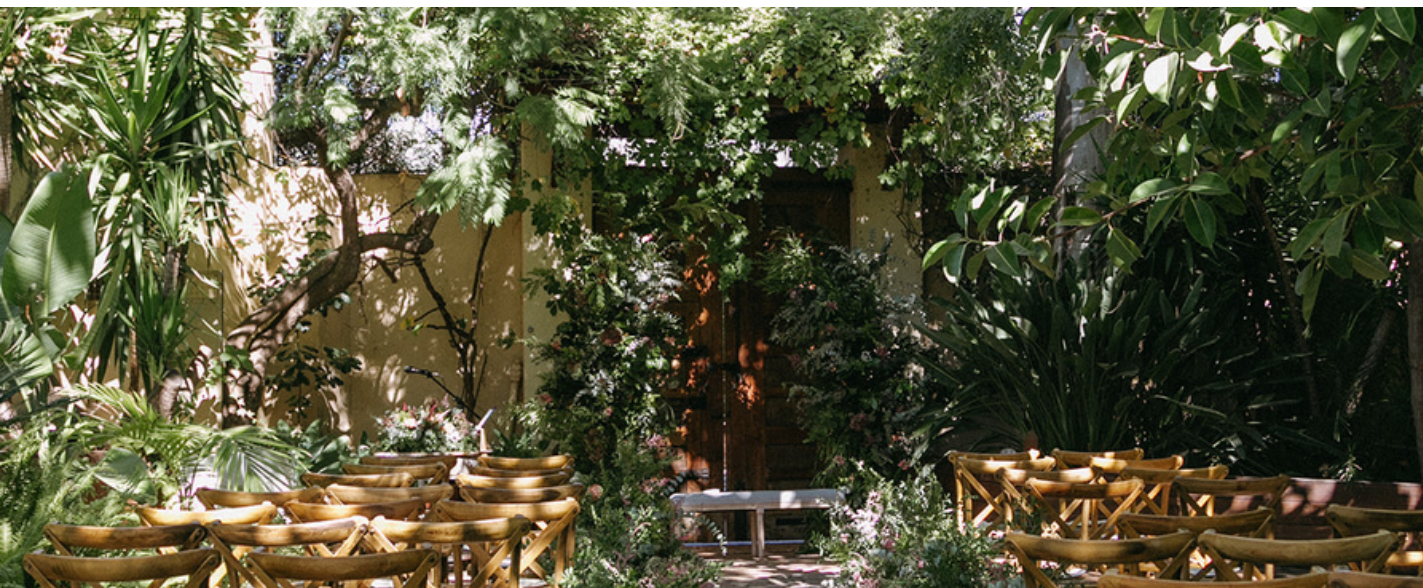
Precio menú completo: 79,00€

El precio del menú incluye : menú, refrescos y agua

*El menú adolescentes comprende una edad máxima de 17 años.

+10% de IVA

CONDICIONES GENERALES 2025



Desde Grupo Capicúa buscamos que cada boda sea única e inolvidable. Por ello, disponemos tanto de menús predeterminados como de menús totalmente personalizados para cada pareja. Nuestro fuerte es la gastronomía por lo que tenemos infinidad de platos donde elegir para que el menú de vuestra boda se acople perfectamente a lo que buscáis.

Condiciones de contratación

- La reserva quedará confirmada únicamente con la entrega de una fianza de 1.500€ y la firma del contrato.

- La fianza se devolverá una vez realizada la boda.

- Siempre se aplicará el IVA que esté vigente en el momento de la celebración del evento.

- Se abonará el importe de la tasa de la Sociedad General de autores y Editores y la de AGEDI en caso de ser necesario.

- Tenemos un mínimo de comensales 150 adultos los sábados en temporada alta (mayo, junio, septiembre, octubre y noviembre). Consulta nuestras condiciones especiales de mínimos en viernes y domingo.

CONDICIONES GENERALES 2026



Servicios incluidos

- Mantelerías para las mesas de interior. La mantelería se elegirá, según disponibilidad, un mes antes de la boda.

- Impresión de minutas para adultos y seating para bodas de más de 100 adultos. Para cualquier impresión especial el coste correrá a cargo de los novios.

- Degustación del menú: gratuita para 2 personas en bodas de más de 100 comensales adultos y prueba de menú gratuita para 6 personas en bodas de más de 150 adultos. Se pagará una fianza de 100€ + 10% de IVA por persona que asista a la prueba, y se devolverá después del evento.

- Menús especiales para vegetarianos, alérgicos y celíacos que tendrán el mismo coste que el menú de adultos.

- Asesoramiento gastronómico.

- Seguimiento por expertos en protocolo y organización de eventos.

- Parking privado.

Servicios extra

- Ceremonia civil: 395€ + 10% de IVA consta de 50 sillas, megafonía, micrófono y atril del oficiante.

- Menú para profesionales: 95,50€ + 10% de IVA, estos deberán sentarse en una misma mesa dentro del salón.

CONDICIONES GENERALES 2026



Notas importantes:

- Está prohibido fumar dentro del salón (cumplimiento ley 28/2005 de Medidas sanitarias frente al tabaquismo).
- No está permitido tirar confeti/arroz y la utilización de bengalas, antorchas o similares están prohibidas dentro del salón.
- No está permitido tirar fuegos artificiales y tracas, a excepción de que venga una empresa especializada con todos los controles de seguridad.
- Se informará de todo aquello que se quiera llevar a las bodas externo a la finca (decoración, mobiliario, etc.)
- El Invernadero no se hace responsable de las pérdidas o robos surgidos durante el evento en todo el recinto.

QUEDA PROHIBIDA LA ENTRADA DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS DEL EXTERIOR.

Consulta nuestras ofertas para bodas en viernes no festivos, domingos no previos a festivos y temporada baja.

TODAS LAS CONDICIONES PACTADAS FUERA DE LAS GENÉRICAS EXPUESTAS EN ESTE DOCUMENTO DEBERÁN CONSTAR POR ESCRITO Y FIRMARSE POR AMBAS PARTES, EN CASO CONTRARIO CARECERÁN DE VALIDEZ.

TODAS ESTAS CONDICIONES TENDRÁN VALIDEZ EN EL AÑO EN CURSO.