



Bodas Cóctel

2026

el
CACHIRULO
GRUPO



Este libro se ha inspirado en los lienzos en blanco para crear vuestra boda a medida.

En Grupo El Cachirulo - referente de prestigio en el ámbito de la restauración aragonesa y nacional, creemos en propuestas innovadoras de calidad, de amor por nuestros productos locales, sabores, cuidadosas elaboraciones y en la personalidad que marque vuestro sello de identidad.

Disponemos de una amplia gama de espacios versátiles y privilegiados en el entorno de Zaragoza, cada uno con un carácter único, buscando el que mejor se adapte a vuestra celebración.

Queremos brindaros experiencias y sensaciones imborrables.

Para alcanzar el encuentro soñado, hemos seleccionado los servicios más anhelados en decoración, iluminación, flores y complementos variados. Os invitamos a escanear el código QR que aparece en el marcapáginas.

Todo nuestro compromiso y mimo por el detalle para convertir vuestro día en momentos inolvidables.

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrot Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

Croqueta de pato con barbacoa coreana

Langostino crujiente con salsa de mango

Noissete de solomillo con sal Maldon

Cazuelita de migas con chistorra

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

Fideuá de gambas y calamaritos con alioli

Salmón con su guarnición

Sushi

ESTACIONES DE POSTRE

Mini sorbetes variados (dos sabores)

Tarta Muerte por chocolate

Sushi dulce

Niguiiri dulce

Trufas de chocolate negro 70%

Trufas de té verde Matcha

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrot Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brocheta de vieiras con mahonesa de kimchi

Langostino crujiente con salsa de mango

Cazuelita de migas con chistorra

Porcelana de carrillera al vino tinto

Espada de presa ibérica con salsa miso

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

Fideuá de gambas y calamaritos con alioli

Salmón con su guarnición

Sushi

ESTACIONES DE POSTRE

Mini sorbetes variados (dos sabores)

Tarta Muerte por chocolate

Sushi dulce

Nigiri dulce

Trufas de chocolate negro 70%

Trufas de té verde Matcha

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo”(gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)
Ceviche de vieiras
Geleé de frutos rojos con foie
Tartar de secallona con trufa
Ensaladilla rusa de langostinos sobre pan de gambas con huevas de salmón
Carpaccio de wagyu

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto
Cangrejo con sopa coreana y mantou
Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo
Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP
Langostino crujiente con salsa de mango
Cazuelita de migas con chistorra

BRASAS DE CARBÓN

Brocheta de langostinos con romesco
Costilla de ternasco con su guarnición

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate
Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli
Salmón con su guarnición
Sushi
Foie gras a la plancha con sal Maldon y mermeladas
Pulpo “a feira”

ESTACIONES DE POSTRE

Mini sorbetes variados (dos sabores)
Tarta Muerte por chocolate
Sushi dulce
Niguiiri dulce
Trufas de chocolate negro 70%
Trufas de té verde Matcha

Café o infusión
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano
Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano
Cava: Codorníu Original Brut Nature



Menú El Cachirulo

131,20 € + IVA

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo”(gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Geleé de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Carrot Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Langostino crujiente con salsa de mango

Cazuelita de migas con chistorra

BRASAS DE CARBÓN

Brocheta de langostinos con romesco

Costilla de ternasco con su guarnición

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

Fideuá de gambas y calamarcitos con alioli

Salmón con su guarnición

Foie gras a la plancha con sal Maldon y mermeladas

Pulpo “a feira”

Risotto de hongos mantecados en su propio queso

ESTACIONES DE POSTRE

Mini sorbetes variados (dos sabores)

Tarta Muerte por chocolate

Sushi dulce

Niguiiri dulce

Trufas de chocolate negro 70%

Trufas de té verde Matcha

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature



Barras Especiales Cóctel

SPRITZ 4,00 € + IVA / PERSONA

Aperitivo italiano muy colorido, perfecto para cócteles previos a banquetes:

- Licor Aperol, Prosecco italiano (cava), soda y rodaja de naranja.
- Limoncello, Prosecco italiano (cava), soda y rodaja de limón.
- Negroni, cóctel de origen italiano, a base de ginebra, campari y vermut rojo.

SANGRÍA LOLEA 4,00 € + IVA / PERSONA

Barra colorida y llamativa, perfecta para aperitivos. Se oferta en tres variedades fijas: vino tinto, vino blanco y cava.

PREMIUM BEER CORNER 4,00 € + IVA / PERSONA

Variedades : Radler, Morenita, Export, Ámbar 10.

CLASSIC BEER CORNER 2,00 € + IVA / PERSONA

Variedades : Cerveza Ámbar Especial y Ámbar Sin Alcohol.

MOJITO ORIGINAL 4,00 € + IVA / PERSONA

Disfruta del refrescante sabor del mojito original.

ESFERA MIXOLOGIA MOLECULAR 7,00 € + IVA / PERSONA

Una barra de coctelería molecular basada en esferas de 2,5 cm. de diámetro, servidas en cucharillas individuales con sabores a diferentes cócteles; gin tonic, ron mango, vodka hibisco, ron coco, mojitos sin alcohol, piña colada sin alcohol y vermouth.

MIXIN COKTAILS 3,50 € + IVA / PERSONA

Servicio de mojito, caipiriña y piña colada listos para tomar.

Barras Especiales Baile

GIN PREMIUM 9,00 € + IVA / PERSONA (4 HORAS)

Si le pudieran dar un premio a la bebida de moda, este sería sin duda para el “gin tonic”: una opción ideal para vuestra boda. Referencias: Bombay Sapphire, Bulldog Gin, Citadelle, Hendrick's, G' Vine Floraison, Gin Mare, Brockmans, Pink, Martin Miller's, Tanqueray Ten, Puerto de Indias, Beefeater 24. Mezclado con las mejores tónicas, Zitromac, Schweppes, Fever Tree, Royal Bliss de sabores..., y maridado con fruta deshidratada.

COCTELERÍA 9,00 € + IVA / PERSONA (4 HORAS, A ELEGIR 4 CÓCTELES)

Margarita. Hecho con tequila, Cointreau, Pulco, sal y lima. Un cóctel que proviene de México y es súper refrescante.

Bloody Mary. Salado y con un toque picante, es perfecto para las bodas de verano. Se hace con vodka, zumo de tomate, zumo de limón, sal, pimienta, tabasco y salsa Perrins.

Mojito. Uno de los más conocidos y consumidos en las bodas. Perfecto para una refrescante copa de espera. Se hace con lima, ron, soda, azúcar moreno y menta fresca.

San Francisco. Perfecto para los que no beben alcohol: Elaborado con naranja, limón, piña, granadina y azúcar.

Cosmopolitan. El cóctel favorito de Carrie Bradshaw en ‘Sexo en Nueva York’. Se prepara con vodka, Cointreau, zumo de arándanos, lima y piel de naranja.

Daiquiri de fresa. Elaborado con ron, zumo de limón y fresa natural.

MIXIN COKTAILS 3,50 € + IVA / PERSONA

Servicio de mojito, caipiriña y piña colada listos para tomar.

PACK CAPITÁN DE MESA 20 € + IVA/ MESA

Disfruta de una selección de Tekis de sabores y Jägermeister, acompañados con sus vasitos exclusivos, para brindar con tus invitados.





En un lugar de la Fiesta
de cuyo nombre. Si Quiero acordarme

MERIENDAS/RECENAS

Aragonesa. Migas con chistorra, longaniza y taquitos de tortilla 5,80 € + IVA

Americana. Hot dogs, mini-hamburguesas y patatas fritas 8,40 € + IVA

Italiana. Pizzas variadas 5,50 € + IVA

Campera. Chuletitas, panceta y bravas 6,90 € + IVA

Francesa. Crêpes y gofres 6,50 € + IVA

Mexicana. Tacos y quesadillas 4,00 € + IVA

Mini-pulgas: de bacón y queso, jamón y pulled pork 7,50 € + IVA

Carrito de helados 4,90 € + IVA

Chocolate con churros 2,50 € + IVA

Complementos

BARRA LIBRE

Incluye nuestro servicio de barra libre, surtida de primeras marcas y atendida por los mejores profesionales

Evento diurno

Hasta las 22:00 h. 22,00 €+IVA

Hasta las 23:00 h. 25,00 €+IVA

Evento nocturno

Hasta las 04:00 h. 22,00 €+IVA

Hasta las 05:00 h. 25,50 €+IVA

DISC-JOCKEY

Coste del servicio de DJ 680,00 €+IVA

Evento diurno Hasta las 22:00 h.

Evento nocturno Hasta las 04:00 h.

Ampliación del horario 70,00 €+IVA por cada hora

Entidades de gestión de prop. intelectual (SGAE, AGEDI, etc.):

Importe variable en función del número de invitados (aprox. 2,00 €+IVA/ persona)



Para los protagonistas de este libro ...

DEGUSTACIÓN PREVIA DEL MENÚ

En banquetes superiores a cien invitados quedará incluida para seis personas; para un número inferior de invitados consultar al departamento comercial.

EQUIPO

Antes de la celebración del evento nuestro personal se pondrá en contacto con vosotros para acompañaros desde el comienzo del aperitivo hasta fin del evento. El maître asignado a vuestro evento velará por la calidad y coordinación del servicio de principio a fin.

DETALLES Y DECORACIÓN PERSONALIZADA

Mantelería y complementos, estancia privada para los novios, decoración floral incluida mesa presidencial, minutas, lista de invitados, corte de tarta nupcial, todo el mobiliario necesario para la celebración de vuestro evento y rincones decorativos.

Todos los detalles deben ser recogidos el mismo día del evento. En caso de retirarlos en una fecha posterior, no nos haremos responsables de su conservación o entrega.

Para llevar vuestros detalles, se informará de los horarios la misma semana del enlace, sin garantizar que pueda ser el día previo a la boda.





... queda incluido:

HORARIO DE RECEPCIÓN DE INVITADOS

- **Boda diurna:** 14:00 h (con ceremonia civil a las 13:00 h)
- **Boda nocturna:** 20:30 h (con ceremonia civil a las 19:30 h)

** El horario de apertura de las fincas se realizará 30 minutos antes del horario establecido.*

PARKING

Nuestras instalaciones disponen de parking gratuito para clientes e invitados, asistido por nuestro personal de aparcamiento.

**El Palacio de Larrinaga no dispone de parking para invitados*

OBSERVACIONES

Las condiciones estipuladas en el presente catálogo son para celebraciones con más de cien invitados. En el caso de ser un número de invitados inferior se deberán abonar los siguientes suplementos:

- Por cada jamón al corte, se abonarán 3,90€ + IVA por cada adulto que no llegue a 100 invitados.



CEREMONIA CIVIL

250,00 € + IVA

Ofrecemos un servicio de ceremonias civiles que incluye mesa mantelada con centro de altar, taburetes para los novios y 70 sillas de invitados, equipo de audio y personal técnico para la sonorización de la ceremonia.

Este servicio no incluye la contratación del oficiante de la ceremonia.

CONDICIONES DE LA FINCA

Las condiciones de la finca son un concepto no incluido en el coste del menú, cuyo importe va ligado a la contratación del evento.

Consulte las condiciones con nuestro equipo comercial.

PRECIO FINAL

El precio final del evento lo conformará una única factura que incluirá el importe del menú seleccionado, las condiciones de la finca y otros posibles servicios contratados, ofertados en el presente catálogo como sugerencias y complementos.

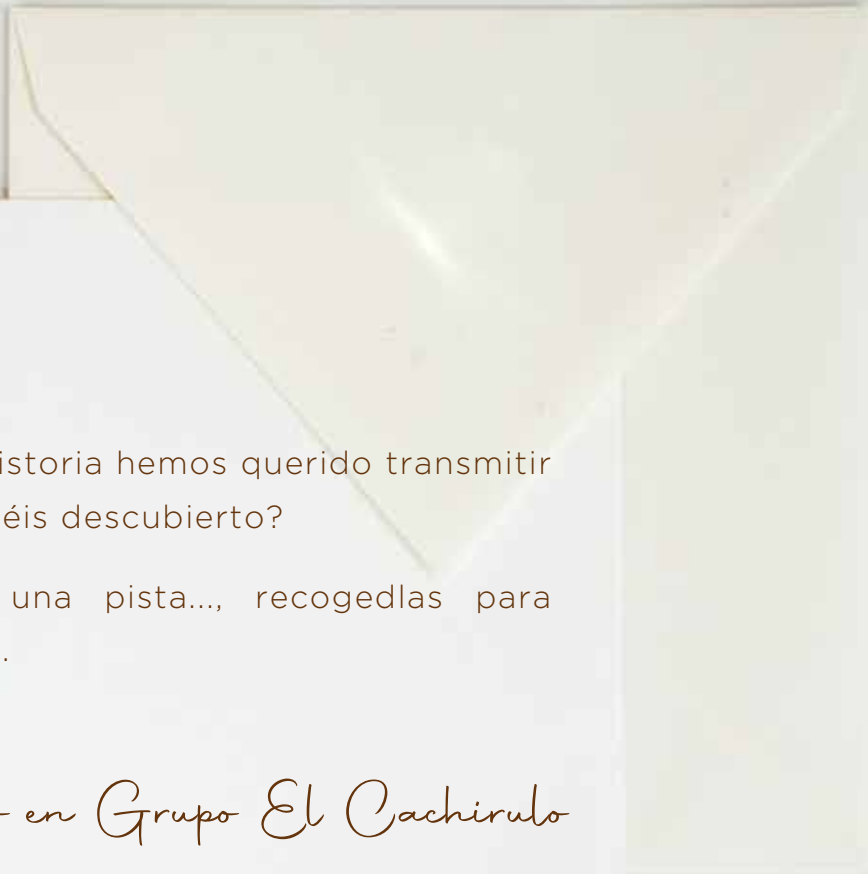
Los precios incluidos en el presente documento no incluyen impuestos (IVA).

SERVICIOS EXTERNOS

Si deseas traer tu Disc Jockey de forma externa se deberá abonar un canon de 150€ + IVA, presentando la documentación pertinente y todo el material necesario

En el caso de montar una Candy Bar son 50€ + IVA más por servicios de logística, limpieza (incluyendo mesa mantelada). No puede utilizarse el mobiliario, en caso de necesitarlo se debe consultar.

No se admitirá ningún tipo de producto alimenticio externo a nuestra cocina, al igual que cualquier bebida alcohólica..



Como narradores de esta historia hemos querido transmitir un breve mensaje... ¿Ya lo habéis descubierto?

En cada capítulo hallaréis una pista..., recogedlas para contagiaros de nuestra pasión.

Y fueron felices comiendo en Grupo El Cachirulo



♡♡♡↑
¡Escanéame!

"Siente. disfruta. celebra: El Cachirulo es vida"
Agradecemos la confianza



976 46 01 46 Ext. 2

eventos@elcachirulo.es

www.elcachirulo.es

@grupoelcachirulo

