



VALTARI

EVENTOS



Bodas 2026



La vida está llena de momentos únicos y en VALTARI nos gustaría acompañaros para que sean inolvidables...

¡Enhorabuena por vuestro compromiso de parte de todo el equipo de VALTARI!

Comienza vuestra gran aventura y es importante contar con los mejores profesionales para que el día más especial de vuestras vidas resulte perfecto.

En VALTARI contamos con un equipo comprometido y experto que os acompañará y aconsejará para que todo os sea mucho más sencillo, ¡queremos que os concentréis en disfrutar!

Os sorprenderá la flexibilidad a la hora de hacer vuestro evento a medida, la versatilidad de los espacios y el cariño y mimo que cada miembro pone en su labor.

VALTARI es paz y tranquilidad, un complejo a un paso de Málaga y la Costa del Sol. Situado en una gran finca en Alhaurín de la Torre.

¡Estaremos encantados de que vengáis a conocernos!



A decorative frame made of green leaves and branches surrounds the central text. The leaves are in various shades of green and are arranged in a roughly rectangular shape with some branches extending outwards.

*“Cocinar con amor
alimenta
el alma”*



Opción 1

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Lomo de Lubina sobre arroz y quinoa
y curry rojo

Sorbete a elegir

Solomillo de cerdo con cremoso de boletus
y salsa de vermouth rojo

Postre Individual

Tarta nupcial

BODEGA:

Tinto D.O. Ribera de Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava Brut

Cervezas, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Dorada al horno con salsa de almendras
sobre cama de vegetales

Sorbete a elegir

Abanico Ibérico asado a baja temperatura
sobre parmentier de coliflor y salsa de frutos rojos

Postre Individual

Tarta Nupcial

BODEGA:

Tinto D.O. Ribera de Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava Brut

Cervezas, refrescos, agua mineral y café



Opción 3

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Lomo de bacalao
sobre risotto de placton y alioli de melocotón

Sorbete a elegir

Medallones de solomillo de cerdo a la mostaza antigua
acompañado de milhojas de patatas
y tajin de verduras con higos

Postre Individual

Tarta Nupcial

BODEGA:

Tinto D.O. Ribera de Duero
Blanco D.O. Rueda
Cava Brut
Cervezas, refrescos, agua mineral y café

Opción 4

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Suprema de Merluza en salsa de hinojo
y patatas confitadas

Sorbete a elegir

Solomillo ibérico en costra de pimienta y mostaza,
patatas especiadas y parrillada de verduras

Postre individual

Tarta Nupcial

BODEGA:

Tinto D.O. Ribera de Duero
Blanco D.O. Rueda
Cava Brut
Cervezas, refrescos, agua mineral y café



Opción 5

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Lomo de Salmón a la pimienta rosa
sobre risotto de ahumados

Sorbete a elegir

Presas Ibéricas a la parrilla,
patatas baby, espárragos verdes y pimiento del Padrón

Postre Individual

Tarta nupcial

BODEGA:

Tinto D.O. Ribera de Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava Brut

Cervezas, refrescos, agua mineral y café

Opción 6

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Rape relleno de langostinos
sobre arroz cremoso de placton

Sorbete a elegir

Solomillo de ternera
al Pedro Ximénez con foie

Postre individual

Tarta nupcial

BODEGA:

Tinto D.O. Ribera de Duero

Blanco D.O. Rueda

Cava Brut

Cervezas, refrescos, agua mineral y café



Cóctel de Bienvenida

APERITIVOS FRÍOS

- Rusa con ventresca de atún y aove
- Tartar de salchichón de Málaga
- Piruleta de foie y frambuesa
- Ajoblanco de coco
- Minigofres con crema de queso y sardina ahumada
- Macarons de Torta del Casar
- Tartar de salmón y aguacate
- Salmorejo de mango
- Milhojas de foie, manzana y queso caramelizado
- Hummus de remolacha y frutos secos
- Daditos de queso curado
- Pimientos cherry rellenos de queso ricotta
- Ensalada de quinoa y edamame
- Minipiononos salados
- Makis

APERITIVOS CALIENTES

- Taquitos de bacalao con alioli de ajo asado
- Croquetas de gamba pil pil
- Langostino crujiente con salsa de ostras
- Brochetita de gambón con algas
- Tortillita de camarones
- Surtido de pan bao rellenos
- Quesadilla de cheddar y jalapeños
- Miniarepa rellena de rabo de toro
- Muslito de codorniz villaroy
- Gyozas de pollo y verduras
- Kebab de pita con pollo
- Minisaquitos de verduras y queso de cabra
- Taquito vegano (arroz y maíz)
- Fajita Tex Mex
- Mini hamburguesita de ternera y queso
- Brochetita de pollo yakitori con salsa de soja
- Samosa de ternera y curry

Menú Infantil

COCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ: Filete de pollo empanado o fingers de pollo con mini croquetas y mini pizza acompañado de patatas fritas.

POSTRE: helado

BEBIDA: refrescos, zumos y agua mineral

Tartas

Selección de sabores a elegir de nuestro surtido

Selección de Postres

Selección de postres 2026

Sorbetes

Limón, Mojito, Frutos Rojos
Mandarina, Manzana o Piña Colada

Condiciones de Reserva

SERVICIOS INCLUIDOS:

Montaje del salón completo en mesas redondas de entre 8, 10 y 12 personas con mantelería a elegir .

Personal de sala (Maitre y camareros) y personal de cocina (Jefe de cocina y cocinero).

Seating plan a elegir entre varios modelos.

Decoración floral en mesas, incluyendo el centro nupcial e iluminación con letras LOVE gigantes.

Impresión de minutas a elegir entre varios modelos.

Rincón de decoración (flores, farolillos, velas...)

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

El salón Insignia estará disponible para bodas de mínimo 180 personas en temporada alta.

DEGUSTACIÓN DE MENÚ:

Hasta 70 personas: 2 menús degustación gratuitos

Entre 70 y 120 personas: 4 menús degustación gratuitos

A partir de 120 personas: 6 menús degustación gratuitos

RESERVAS:

El depósito mínimo para considerar FIRME la reserva será de 800€.

Diez días antes de la boda, se confirmará el número definitivo de comensales así como los menús especiales, siendo el número mínimo a facturar. También se entregará el 50% del la factura total estimada.

El resto del importe se abonará en el plazo de los tres días siguientes a la celebración.

Contacto

DIRECCIÓN

Carretera Churriana-Cártama, km.6
29130, Alhaurín de la Torre, Málaga

TELÉFONOS

952 41 15 43

609115087

CORREO ELECTRÓNICO

info@valtari.es



VALTARI
EVENTOS

