



FONT DEL LLOP

TERRAZA



**SERVICIO DE
CATERING**

2026



CELEBRAR SIN PRISAS

Imaginad un lugar donde el tiempo se detiene. Donde la luz acompaña cada gesto y la naturaleza se convierte en el mejor escenario para celebrar vuestro gran día.

Un espacio para compartir, emocionarse y brindar. Con la tranquilidad del entorno y un equipo que cuida cada detalle.

EL ENTORNO

Ubicado en un campo de golf, Font del Llop Terraza ofrece amplitud, calma y un paisaje abierto que viste la celebración con una elegancia natural.

Entorno exterior ideal para recepciones, cóctel y momentos al aire libre.

Ambiente sereno y cuidado, perfecto para eventos de todo tipo.

Espacios pensados para vivir la celebración con fluidez, del primer brindis al último baile.





NUESTRA FORMA DE CELEBRAR

Cada evento es único. Por eso trabajamos desde la escucha: estilo, ritmo, gustos y prioridades.

Diseñamos la experiencia a medida para que todo se sienta natural.

Acompañamiento y asesoramiento durante la planificación.

Propuesta gastronómica flexible y personalizable.

Coordinación del servicio y cuidado del timing durante el evento.

GASTRONOMÍA

Nuestra cocina se inspira en el producto, el equilibrio y el sabor. Propuestas pensadas para emocionar y compartir, con una presentación elegante y un servicio atento.









MESAS Y PUESTOS DE COMIDA

Espacios gastronómicos para personalizar el cóctel y crear momentos memorables

Mesa de corte de jamón cebo de campo Juan Manuel	550€
Mesa de quesos y/o embutidos	9,50€/pax
Mesa de ostras	15€/pax
Mesa de cocas a la pala (embutidos, salazones, jamón)	8€/pax
Mesa de sushi	10€/pax
Mesa de vermutería (aceitunas, patatas fritas, boquerones)	7€/pax
Mesa de salazones alicantinos con tomate raf y almendras fritas	8€/pax
Mesa dulce de bollería y chuches	7€/pax

Las mesas y puestos se presupuestan sobre la totalidad de invitados finales.

CÓCTEL

Selección de aperitivos para iniciar la celebración con un ritmo ligero y sofisticado

Selección 1 · 4 €/pax

Gazpacho de cereza con queso helado

Gazpacho de melón con virutas de jamón

Torreznitos con mojo picón

Mini croquetas: trufa y setas, txuleta, callos de buey y cecina o atún con wasabi

Cucurucho de calamares a la andaluza con mayonesa de piparras

Miniburguer de angus con queso y tomate seco

Mini tartaleta de crema agria, salmón ahumado y huevas

Vasito de ensaladilla de mejillones y piparra

Selección 2 · 5,50 €/pax

Brocheta de lagarto ibérico con chimichurri

Brocheta de pulpo con aceite de pimentón

Brioche de tartar de salmón con aceituna negra y creme fraiche

Brioche de steak tartar tradicional

Marinera de ensaladilla de bonito con anchoa del Cantábrico

Mini bikini de pastrami con mostaza y pepinillos

Mini bikini de jamón cocido, queso ahumado y mantequilla de trufa

Selección 3 · 8,50 €/pax

Escalope de foie sobre regañá y gel de P.X.

Tartar de atún rojo sobre pan de gambas

Carpaccio de vieira con pico de gallo y mayonesa de lima



ENTRANTES

Selección de entrantes · 15€/pax

Ensaladilla de langostinos con mayonesa de soja

Ensalada de rúcula, burrata, pesto y tomate seco

Ensalada de tomate raf con salazones de la zona y encurtidos

Salteado de setas con huevo a baja temperatura y foie

Flor de alcachofa con holandesa y papada ibérica

Canelón de marisco, bechamel de gamba roja y guisantes

Canelón de pollo trufado con bechamel de ave

Buñuelos de bacalao con alioli de miel

Tempura de verdura con mayonesa de lima

Pata de pulpo en su jugo con crema de patata trufada





PLATOS PRINCIPALES

Selección de principales · 25€/pax

Carrillera de ternera con demiglace,
patatas voladoras y trigoero

Cordero confitado en su jugo con salsa de
yogur y patatas de río

Secreto ibérico con chimichurri de
tomates secos, pimientos de padrón y
patata confitada

Bacalao confitado con pisto de calabaza y
alioli de miel

Salmón al horno con espinacas a la crema
y cherrys caramelizados

POSTRES

Selección de postres · 10€/pax

Milhoja caramelizada con crema pastelera y helado de turrón de Jijona

Coulant de chocolate blanco con crumble y sorbete de frutos rojos

Tarta de limón con sorbete de albahaca

Tarta de cereza

Cheesecake de pistacho



MENÚ INFANTIL

21€/pax · Bebida incluida

Patatas

Aceitunas

Croquetas de jamón

Hamburguesa con patatas

Helado

RESOPÓN

12€/pax

Miniburgers

Pizzas variadas

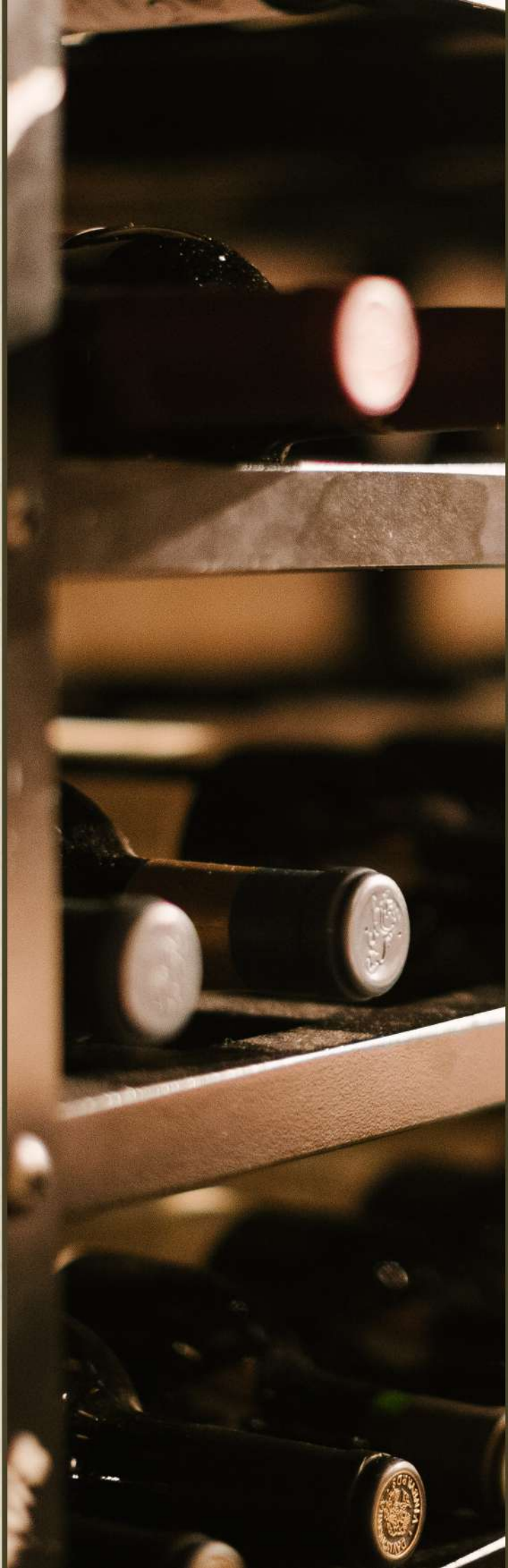
Tortilla de patatas



BEBIDA Y PRUEBA DE MENÚ

Bebida (vino tinto y vino blanco de la casa, cerveza, refrescos y agua) desde el cóctel hasta la comida **12€/pax**

Incluye prueba de menú para 2 personas y 2 acompañantes.





ORGANIZACIÓN Y NECESIDADES ESPECIALES

Se debe confirmar con al menos 15 días de antelación el número total de comensales y el número de platos principales.

Las alergias, intolerancias y preferencias (vegetariano, vegano, etc.) deberán comunicarse junto al número final de comensales.

El establecimiento no garantiza un trabajo óptimo si los plazos no son respetados.

SERVICIOS ADICIONALES

Para que no tengáis que preocuparos de nada, podemos coordinar y ofrecer servicios complementarios según vuestras necesidades.

DJ y música

Hinchable y monitores para niños

Horas de barra libre

Organización y gestión del timing y proveedores el día del evento

Servicio de limpieza de aseos durante el evento



En **Font del Llop Terraza** creemos que los momentos importantes se recuerdan por lo que se siente: la luz, el entorno, la atención al detalle y un servicio que acompaña sin imponerse.

Nuestro equipo cuidará cada paso para que todo fluya con naturalidad, desde la primera idea hasta el último brindis, adaptándonos a vuestra esencia y a lo que queréis transmitir.

Si os apetece, estaremos encantados de recibirlos para conocer vuestra propuesta y empezar a diseñar juntos una experiencia que se viva —y se recuerde— de verdad.





Tlf. 966 12 67 68
terraza@fontdellop.com

www.fontdellop.com

