HOTEL CONVENTO SAN ROQUE

El Secreto Mejor Guardado

HOTEL CONVENTO SAN ROQUE

CEREMONIAS CIVILES

COCTAIL & BRUNCH

MENÚS CONVENTO

SERVICIOS ADICIONALES

RECENA

NUESTROS VINOS

PUNTUAN CATERING

www.hotelsanroque.es
www.puntuanhoteles.com
info@hotelsanroque.es
94 610 22 68 - BALMASEDA (BIZKAIA)

Hotel Convento San Roque

En un entorno mágico y exclusivo, en un Convento del siglo XVII, fundado por la orden de las Clarisas, en el corazón de las Enkartaciones, en Balmaseda, a 20 minutos de Bilbao, se encuentra el Hotel Convento San Roque, un lugar Único para celebrar una boda Única; la tuya.

Cásate en el claustro de piedra del Convento, disfruta del almuerzo o la cena en sus históricos salones o en la carpa exterior acristalada y climatizada, con capacidad para 300 personas, y concluye tu gran día en una de las 19 habitaciones que fueron lugar de recogimiento y secretos de las monjas que las habitaron.

Te ofrecemos una amplia variedad de menús y exclusivas ofertas que te sorprenderán a ti y a tus invitados.

El Hotel

En las antiguas celdas que albergaban a las monjas del antiguo convento se ubican las 20 habitaciones del hotel. Espacios llenos de historia y de reminiscencias de una vida plena de sosiego, reflexión y oración. Y también el mejor lugar para el descanso antes, durante o después de un evento.

Jardin Exterior

En el exterior del antiguo convento, dando acceso a la carpa, la terraza es el espacio más adecuado para la realización de un cóctel con el que recibir a los invitados o concluir tu enlace.

El Claustro

El que fuera patio del antiguo convento, circundado por su columnata, es el corazón de este Hotel Convento San Roque, y también un luga muy especial para la organización de una boda.

El Refectorio

La sala de antiguo convento que se utilizaba como comedor, constituye el espacio idóneo para el reencuentro con la buena cocina y los mejores productos de Enkarterri y nuestra Huerta Ecológica.

El Salón Caballerizas

El gran espacio de piedra que albergaba las caballerizas del antiguo convento, se convierte en el mejor lugar para la celebración de reuniones de trabajo, encuentros corporativos, celebraciones, bodas...

La Carpa

Situada en la antigua huerta del hotel, este moderno edificio-carpa alberga gran espacio especialmente habilitado y climatizado para la celebración de grandes eventos y conmemoraciones, tanto empresariales, asociativas o familiares.

Ceremonias civiles

En un entorno mágico y diferente, os ofrecemos la posibilidad de celebrar vuestra enlace, en el claustro interior, un lugar perfecto y exclusivo solo para vosotros.

Os ofrecemos un espacio con siglos de historia donde celebrar Bodas diferentes, originales, llenas de glamour. Sois vosotros quienes decidís cómo queréis celebrarlo, aunque ponemos todos nuestros recursos para lograr esa meta.

BODA EN EL CLAUSTRO
150 + IVA
Consultar otras opciones

Wedding Planner

Queremos que tu experiencia sea inolvidable, y por eso desde el Hotel Convento San Roque ofrecemos organización de bodas con encanto. Te ayudamos a hacer realidad tu boda especial y única.

Precio a consultar

Y además te ofrecemos...

A Partir de 100 personas
Boda exclusiva.
Menú degustación para seis personas.
Corte de tarta.
Decoración de las mesas.
Minutas de boda.

Suite gratuita para los novios la noche de bodas
50% Descuento en la habitación para los padrinos.
10% De descuento en la habitación para el resto de invitados.
Habitaciones gratis para bodas celebradas en Viernes y Sábados, de Enero a Marzo y de Noviembre a Diciembre

Finger Food
Organiza la bienvenida el día antes...

Recive a tus invitados con una selección de finger food, el arte de combinar lo chic y lo informal, lo gourmet y lo práctico, lo delicado y lo divertido. Un conjunto de recetas de cocina tradicionales o actuales presentadas en pequeños bocados individuales con un toque vanguardista, que conforman un menú con sus entrantes, platos principales y postres, todos ellos dispuestos en un buffet donde cada uno se sirve lo que quiere.

Brunch del día después

Disfruta de los pequeños placeres con una brunch el día después de tu boda en uno de nuestros espaios, Un buen plan para reunir a la familia o los amigos en la mesa, juntando dos comidas en una sola.

Numerosos platos variados, dulces y salados, así como desde bebidas calientes hasta cócteles.

Menús Convento

Vanguardia y tradición se unen en este antiguo monasterio para dar vida a la nueva cocina, especializada en cocina vasca tradicional y carnes a la brasa, realizada siempre con los mejores ingredientes de mar y tierra. Fogones en los que profesionalidad e innovación se suman a la mejor de las despensas, repleta de las más sabrosas carnes, exquisitos pescados y finísimas hortalizas, que convierten cada plato en un placer para el paladar.

El Restaurante Convento San Roque, situado en el mismo monasterio, cuenta con amplios salones, uno de ellos exterior acristalado, y tiene capacidad para más de 300 personas, además de una bodega propia con una amplia representación de vinos de las más importantes denominaciones de origen, Riojas, Riberas del Duero, Navarros, Penedés o Bierzo.

Convent & Organic Food

El Hotel Convento San Roque cuenta con una huerta de productos ecologicos propios, sin intermediarios, situada en la zona de Amorebieta-Etxano.

Estos productos naturales obtenidos sin la utiización de productos químicos, respetan los ciclos naturales de los cultivos, evitando la degradación de los ecosistemas. Al cultivar los alimentos en suelos equilibrados por fertilizantes naturales, los productos son más nutritivos ya que contienen unos niveles más altos de vitaminas, minerales esenciales y antioxidantes.

Menú I "Convento"

COCTAIL DE BIENVENIDA

Txupito de Salmorejo
Surtido de croquetas caseras
Atadito de calabacín con bonito y cebolleta
Tiras de pollo crujiente con mahonesa de curry

***

Ensalada con Mi Cuit de foie y crocanti de almendra
Cocktail de marisco del kantauri con langostinos al vapor
Vichisoise de calabaza con hilo de aceite de oliva virgen
Pimientos verdes de Gernika rellenos de manitas de ibérico
Gambón rojo plancha con lágrima de aceite de arbequina
Merluza de pintxo a la plancha con confitura de cebolla roja de Zalla y vinagreta de Viura
Sorbete de manzana verde
Carrillera de ternera de Karrantza con crema fina de patata trufada

***

Bavaroise de queso con crumble de galleta de mantequilla

Pan de caserío de levadura madre
Café e Infusiones, copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

81€+ iva

Menú II "Clarisas"

COCTAIL DE BIENVENIDA

Hummus de Bakalao con tosta de pan casero
Bombón de Foie crujiente sobre coulis de fruta de temporada
Bastones de verduras en tempura con aliño de miel
Saquito crujiente con morcilla y mermelada de tomate

***

Cecina macerada en aceite de oliva virgen extra
Tartar de salmón, aguacate y tomate de caserío
Milhoja de berenjena con queso de cabra y mermelada de piquillos
Espuma de boletus con crujiente de jamón
Gambón rojo plancha con lágrima de aceite de arbequina
Bakalao Club Ranero con ramillete de perejil rizado
Sorbete de limón con Viura y Garnacha
Láminas de ganado mayor con patata morada y chips de boniato

***

Copa cremosa de Queso Idiazabal con bayas rojas y crujiente de canela

Pan de caserío de levadura madre
Café e Infusiones, copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

91€+ iva

Menú III "Vitium"

COCTAIL DE BIENVENIDA

Vasito de "Gilda" en aceite de oliva virgen extra
Cuenquito de patata menea con crujiente de torrezno
Canapé de maki vegetal
Mini talo de txistorra

***

Duo de Cecina y Jamón ibérico de bellota con tostas de pan con tomate de caserío
Mi cuit de Las Landas con gelée de frambuesas y compota de reineta
Milhoja de berenjena y pisto con lascas de Bakalao al pil-pil
Crujiente de Txangurro con salsa de nécoras
Abanico de langostinos a la plancha con su vinagreta
Lomo de merluza de pintxo con salsa de cebolla y cava
Sorbete de Hierbabuena con Viura & Garnacha
Solomillo de ganado mayor a la parrilla con gratén de hongos y crujiente de yuca

***

Pantxineta templada con crujiente de almendra y mantecado

Pan de caserío de levadura madre
Café e Infusiones, copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

100€+ iva

Menú IV "Clausura"

COCTAIL DE BIENVENIDA

MESA DE SUSHI en DIRECTO (Maki, Uramaki, Nigiri)
Bocadito de Focaccia con Jamón Ibérico de Bellota
Copita de foie con gelée de reineta
Cucurutxo de morcilla con confitura de tomate
Croquetas de txipirón
Croquetas de verduritas
Txupito de cremoso de hongos

***

Ensalada de Bakalao Club Ranero con pil pil de azafrán
"Saku" de rabo desmigado con mermelada de piquillos
Abanico de gambas frescas de Huelva a la plancha
Tronco de Rape con crema de zanahoria y aceite de albahaca
Sorbete de mojito
Solomillo de ganado mayor a la parrilla con bouqué de pimientos verdes y piparrak, y tierra de aceite de oliva virgen

***

Torrija caramelizada con azúcar de caña y helado de leche merengada

Pan de caserío de levadura madre
Café e Infusiones, copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

106€+ iva

Menú V "Peccatum"

COCTAIL DE BIENVENIDA

ESTACION DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA en DIRECTO (aceites, panes)
Croquetas de txipirón
Croquetas de verduritas
Txupito de Crema de temporada (salmorejo, calabaza, porrusalda)
Cucurutxo de morcilla con confitura de tomate
Minitalo de txistorra
Brocheta de langostino con reducción de martini rojo

***

Ensalada de Bakalao al pil-pil de azafrán
Cigala a la plancha con su refrito // Bogavante a la plancha
Taco de rodaballo salvaje con ralladura de cítricos y vinagreta de berberechos
Sorbete de cava ecológico
Txuleton de ganado mayor a la parrilla con pimientos de Gernika
o
Cordero lechal asado a baja temperatura con bouque de ensalada verde

***

Peccatum de chocolate
Txupito de las clarisas

Pan de caserío de levadura madre
Café e Infusiones, copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

118€+ iva

Menú "VEGANO"

COCTAIL DE BIENVENIDA

Surtido de croquetas veganas
Mini talo de calabacín y sésamo
Brocheta de tomate cherry y tofu
Tiras de seitán crjiente con mahonesa vegana al curry

***

Salmorejo con verduras y sus picatostes
Verduras en tempura con aliño de miel
Tabule de quinoa ecológica, aguacate y sirope de agave
Crepps rellenos de salteado de verduras y piñones
Pimientos verdes de Gernika rellenos de setas y verduritas
Wok de arroz integral ecológico
Sorbete de las clarisas
Pasta negra con salsa amatricia

***

Espuma de arroz con leche de avena y crujiente de canela

Pan de caserío de levadura madre
Café e Infusiones, copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

81€+ iva

MENU COCKTAIL "SANTA CLARA"

Vasito de "Gilda" macerada en aceite de oliva virgen
Stick de cecina
Croqueta de ibérico de bellota
Croquetas de verduritas
Falsa milhoja de pisto y boquerón
Cucharita de tartar de atún macerado
Cocktail de marisco
Tosta de Foie fresco a la plancha con mermelada de tomate
Mini talo de txistorra
Cigalita a la plancha co aroma de cítricos
Taquito de Bakalao al pil pil de azafrán
Sorbete de Bizkaiko Txakolina
Dadito de carrillera con su confitura Canutillo del Convento

***

Mini Pantxineta casera
Txupito de las clarisas

***

Café , copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

86€ + iva

MENU COCKTAIL "PRIORA"

Vasito de "gilda" de piparra y antxoa macerado en aceite de arbequina
Bombón de foie con coulis de piña
Steak de Jamón Ibérico
Falsa milhoja de pisto y boquerón
Vasito de Salmorejo con aceite de albahaca y virutas de jamón
Rollito de salmón marinado con Txangurro y huevas de lumpo
Taco de Bonito sobre tomate confitado de bocado
Cucharita de pulpo con aceite de pimentón de la Vera
Mini pimientos rellenos de cigala y salsa de nécoras
Espuma de hongos con crujiente de jamón
Brocheta de rape con verduritas
Sorbete de Gin Tonic
BARBACOA EN DIRECTO
Txistorra a la brasa sobre pan de hogaza
Láminas de buey a la brasa

***

Canutillo del convento
Txupito de las clarisas

***

Café , copa de licor
Tinto Rioja Pekatu Crianza
Blanco Rioja Pekatu Viura
Rosado, Moscato

116€+ IVA

PEKATU

Otros servicios

Servicios adicionales:
Estación de mesa caliente para carnes con servicio incluido 125€ + IVA
Cortador de jamón: Precio a consultar
Mesa de Sushi: 2€ udad
Servicio de Barbacoa: Precio a consultar
Corner cocktelero; 95€ coctelero
Estación cortador de Salmón:
- Cortador 175€
- Salmón 200€ pieza

Estación de Jamón Ibérico con cortador incluido 280€ + IVA (jamón ibérico a consultar en función del número de comensales)

Cava
Botella Brut Reserva Ecológico "Clausura": 15,50 €
Copa de cava: 3,50 € por persona
Descorche: 4,50€.

Barra Libre
15€/pax hasta las 20:30h
Bodas de noche 15€/pax hasta las 2:00 h.
Hora Adicional 7€ por persona.

Barra libre Premium
plus 2€/hora

Disc-jockey
400 € hasta las 20:30 h.
575€ hasta las 21:30 h.
600€ hasta las 22:00 h.
Bodas noche 400€ hasta las 2:00 h

Pub "El Altar"
Ofrecemos, también, la posibilidad de que vosotros y vuestros invitados sigáis la fiesta en nuestro Pub "El Altar" en Balmaseda.

Iva no incluido

Recena

Y tras la boda... aquí tenéis nuestras propuestas para ofrecer a vuestros invitados un pequeño lunch:

Sandwhich vegetal
Sandwich mixto
Tortilla redonda puntuan
Bocaditos de chorizo
Quesos con membrillo
Txorizo a la brasa
Bocaditos de iberico
Pulguita vegetal
Steak de Jamón ibérico de Bellota
Queso fresco con pimiento morrón y anchoa
Pan tomaca con Ibéricos

Unidad 2€+ IVA

O escoge nuestro Servicio de Barbacoa, donde podreis elegir entre:

Bombas de ternera y bacon
Brocheta de Secreto Ibérico
Hot Dogs
Alitas de pollo
Brocheta de verduras de temporada
Hamburguesas Angus y veganas
Pintxos morunos
Txuletillas de cordero
Morcilla de arroz y verduras

Precio a consultar

Puntuan Catering

Desde el Hotel Convento San Roque contamos con un servicio de catering, para ayudaros a celebrar ese día tan especial donde más os guste. Puntuan Katering lo formamos un equipo humano con años de experiencia en el sector, que continuamente nos adaptamos a los nuevos retos del mercado gastronómico y de la restauración. Nuestra meta es conseguir que el día de vuestro enlace sea único.

Ponemos a vuestra disposición una gran variedad de canapés y platos para que podáis elegir el menú ideal para vuestro evento. Nuestra filosofía gastronómica se basa en ofreceros la máxima calidad, por lo que trabajamos con productos de KM 0, slow food y de nuestro huerto ecológico.

Creemos en la importancia de los eventos en los que participamos y queremos que sean únicos e inolvidables. Por ello, estamos a tu disposición para concretar todos los detalles y adaptar el menú, la bodega y la ambientación de manera personalizada.

Ponte en contacto con nosotros, ¡te estamos esperando!

Nuestros Vinos y Cava Ecológico

Nuestra selección de cavas y vinos son productos seleccionados de varias regiones donde extraemos la mejor selección de uvas para realizar un coupage único en aromas, texturas, color y sensaciones.

Imagínese reencontrarse con la naturaleza en un lugar único, idílico, y lleno de historia, un antiguo convento de monjas de clausura del siglo XVII, reconvertido hoy para dar acogida al visitante que desee desconectar en un enclave privilegiado. Antiguas celdas de las monjas clarisas; un patio central acristalado, lo convierten en el lugar ideal para alejarse del mundo y disfrutar de eventos exclusivos junto con la selección de nuestros cavas y vinos.

Tinto Rioja Pekatu Crianza

Es un vino elaborado con las uvas más septentrional de la Rioja, fermentamos las uvas a 30º C. y maceramos durante un período de 30 días, con remontados diarios y prolongados, después se envejeció este vino en barricas de roble Americano durante 365 días, y tras un necesario y adecuado reposo, fue embotellado para terminar de madurarlo.

Blanco Rioja Pekatu Viura

Elaboramos este vino por el método tradicional de estas tierras, maceración y fermentación de desarrollan paulatina y progresivamente con temperatura controlada, que no rebasa en ningún momento los 28º C. para extraer los caracteres singulares de las variedades que lo constituyen, y, después de trece o catorce días, procedemos al sangrado y prensado de las pastas.

Botella Brut Reserva Ecológico "Clausura"

Origen: Se sitúa en Sant Sadurní d'Anoia, en el alto Penedés, en Barcelona. Cava elaborado con uvas seleccionadas de viñas de cultivo ecológico.

Elaboración: Durante todo su proceso ha seguido la normativa según consejo regulador de la Producción Agraria Ecológica. Minuciosa selección de variedades clásicas, que nos proporciona un Cava con toques de envejecimiento muy equilibrado y noble.

http://pekatuwine.com

Puntuan
Hotel Convento San Roque

www.hotelsanroque.es
www.puntuanhoteles.com
info@hotelsanroque.es
94 610 22 68 - BALMASEDA (BIZKAIA)