¿Buscas algo diferente?

Castillo Bonavia

Bodas 2026

Cuéntanos cuál es tu sueño y lo hacemos realidad

Contratar con Castillo Bonavía, no es seleccionar solo un Restaurante. Somos una empresa dedicada a la **organización integral de bodas** desde hace más de 20 años. Disponemos de cocina propia, por lo que elaborar cualquier tipo de menú especial, es muy fácil para nosotros. Vegetarianos, veganos, celiacos, intolerantes... todos disfrutarán de una gran variedad de platos. (El precio de los menús especiales, será el mismo que el seleccionado para el resto de comensales)

Tras vuestra visita a la finca podréis reservar la fecha elegida dejando un depósito de 1500 € que serán descontados de la factura final y que además, podréis pagar en tres cómodos plazos.

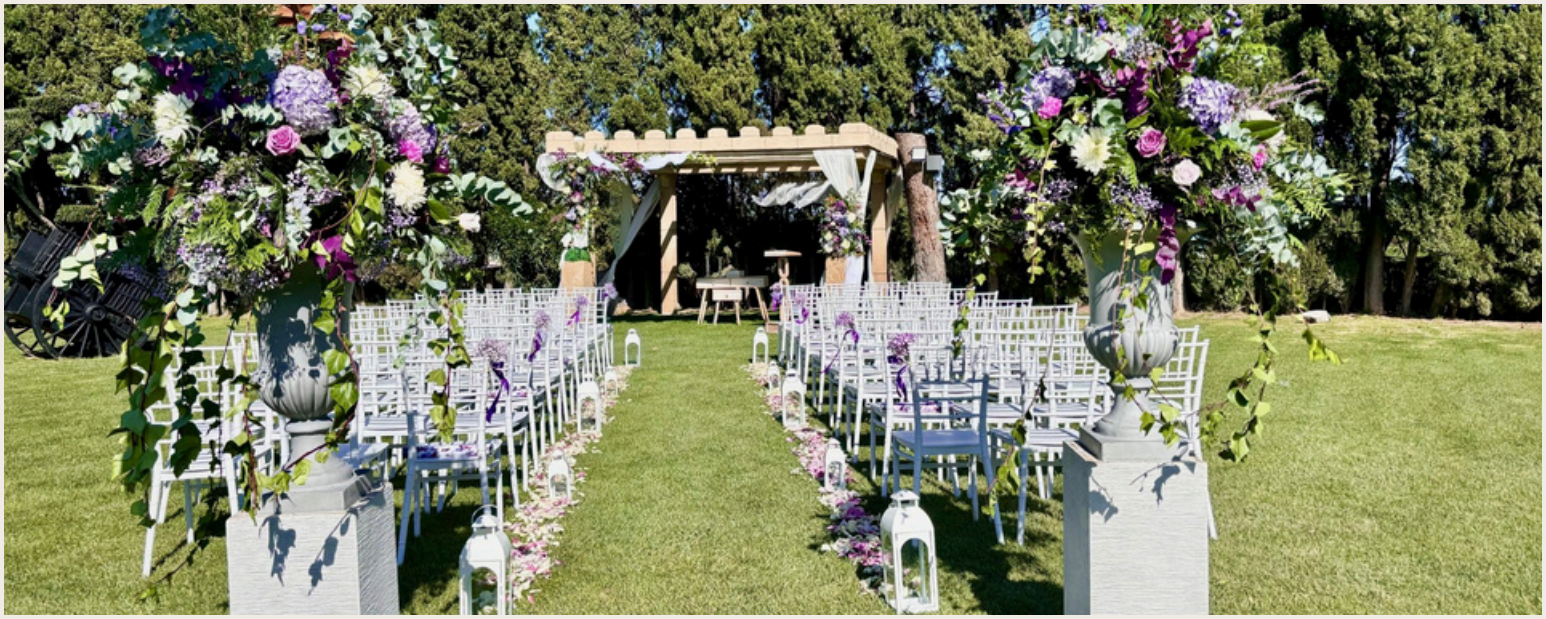
A todos los precios del dossier, hay que sumarles el IVA vigente.

El pago del banquete se realiza mediante transferencia bancaria tres días antes del evento y los comensales definitivos serán los confirmados hasta cuatro días antes de la boda.

El alquiler de la finca, salón y discoteca tiene un precio de 1500€.

Castillo Bonavía os invita a los novios a dos degustaciones:
1 . Prueba de aperitivos y rincones gastronómicos.
2 . Prueba de platos (En ésta, os invitamos a 6 personas para bodas de más de 150 comensales, en bodas inferiores tendrá un coste de 40 € por acompañante)

MAS DE 10.000 BODAS DE EXPERIENCIA



Nuestros servicios

Ceremonia civil

Recena

Decoración

Autobuses

Disco móvil

Protocolo

Menú infantil

Entremeses infantiles (croquetas, calamares, empanadillas y mini pizza)

Costillitas y chuletas de ternasco de Aragón a la plancha con patatas fritas

Taza de helado fantasía

48 €

En los banquetes con mas de 8 niños servicio de acompañamiento incluido

Recenas

Os propondremos varias opciones de recenas para acabar con muy buen sabor de boca vuestras fiestas. El precio es por persona y podéis elegir el número de personas para las que queréis contratarla.

8 €

(Recenas intolerantes 15 €)

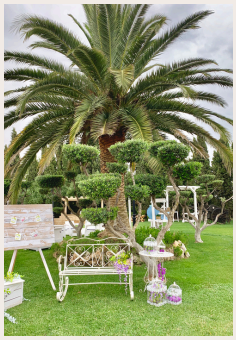
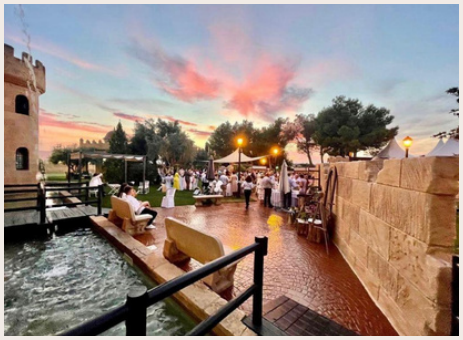
| castillobonavia.es | reservas@castillobonavia.com | 976 619 000 | @castillobonavia |

Castillo Bonavia

Ceremonias civiles

En nuestra maravillosa finca, podréis realizar la ratificación del matrimonio civil.
Unos ocho meses antes de la boda, deberéis de comenzar los trámites y documentación para realizar el expediente matrimonial.
Si lo necesitáis, os explicaremos cómo hacerlo ayudandoos en cualquier duda que os surja.
La ceremonia incluye:

- Decoración floral preservada
- Sillas para invitados
- Alfombra
- Megafonia
- Técnico de sonido
-” Altar” decorado

Autobuses

Solicitanos presupuesto sin compromiso. Realizamos trayectos personalizados desde donde lo necesitéis hasta nuestras instalaciones.

Barra libre

En nuestros menús, tenéis incluidas tres horas de barra libre pero os damos la posibilidad de ampliarla tanto tiempo como queráis.
El precio de la ampliación es de 7.50 € por persona y hora (solo se paga por menú de adulto) Y 120 € la hora de disco móvil.
En banquetes de cena tenemos la opción de realizar la discomóvil al aire libre.
Haznos saber si es así como lo queréis a la hora de vuestra contratación y así lo reservaremos.

Protocolo *de la Boda*

1/ Contacto presencial, teléfono o whatsapp a lo largo de los meses previos

2/ Envío de información con nuevas propuestas para darle originalidad a vuestra boda

3/ Reuniones presenciales previas para tratar asuntos que necesitéis o puedan preocuparos

4/ Ayuda en el diseño de vuestro menú definitivo y esquema horario del día

5/ Elaboración de vuestro seating plan personalizado

6/ Creación del boceto del plano de vuestras mesas adaptadas a los invitados que traigais

7/ Entrevista telefónica con el Dj.

8/ Recepción y custodia de los detalles los días previos a la boda

10/ Carletería (A3 de bienvenida, minutas con el menú seleccionado, seating plan y números de mesa)

11/ Rincón decorativo de bienvenida en los jardines al que podréis adicionar vuestras cosas

12/ Decoración de las mesas del salón

13/ Recepción de invitados día "B"

5/ Asesoramiento en los menús especiales (vegetarianos, celiacos, alérgicos, etc.)

15/ Noche de bodas en la Suit Nupcial

| castillobonavia.es | reservas@castillobonavia.com | 976 619 000 | @castillobonavia |

Castillo Bonavia

Menú 1

Aperitivo con barra libre

Aperitivo completo

- Chupa Chups de queso caramelizado
- Pasiego trufado con anchoa
- Joya de Solomillo ibérico
- Chicken Crunch Guacamole
- Salmorejo del sur con encanto ibérico
- Risotto de longaniza y boletus con cremoso de Fontina
- Gyoza de picantón y trufa
- Mochi de sobrasada y Hoisin

Aperitivo parcial

- Panipuri de huevo frito y torrezno
- El brioche canalla de pulled pork
- Garbanzos con bogavante
- Bao de panceta lacada y encurtidos
- Tartar de vaca madurada
- Perla de pollito con Sriracha picante
- Crispy langostino, queso y mango
- Lolipop de pescado blanco y almendra tostada

Entrante

Arroz meloso de gambones del Mediterráneo

Plato fuerte

Lingote de lechal deshuesado en su jugo con patatas fondant

Postre

Macaron de galleta caramelizada y merengue flambeado con helado de cereza

Bodega

Borsao blanco (D.O. Campo de Borja)
Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja)

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas
- Protocolo del día de la boda

125 €

Menú 2

Aperitivo con barra libre

Aperitivo completo

- Foie sedoso con uva al PX
- Rocas de parmesano y dulce de tomate
- Croqueta de jamón de la dehesa
- Mousse de mejillon y caviar
- Tartar de atun con emulsion de gochujang
- Crujiente de merluza con alioli de tinta
- Shot de Tequila y Fresa

Aperitivo parcial

- Bloody Mary
- Chicken Crunch Guacamole
- Salmorejo del sur con encanto ibérico

Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate

Arroces y fideuás (elegir entre dos)
(arroz negro, fideuá de marisco, rissoto de boletus al parmesano o arroz a banda)

Entrante

Sorpresa de huevo e ibérico en crema de foie y hongos

Plato fuerte

Carrillera de ternera a baja temperatura con melodía de trufa

Postre

Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho

Bodega

Azzulo (D.O. Campo de Borja)
Bole (D.O. Campo de Borja)

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas
- Protocolo del día de la boda

130 €

Menú 3

Aperitivo con barra libre

Aperitivo completo

- Salmorejo del sur con encanto ibérico
- Risotto de longaniza y boletus con cremoso de Fontina
- Gyoza de picantón y trufa
- Mochi de sobrasada y Hoisin
- Rock & Roll de manitas de cochinillo
- Panipuri de huevo frito y torrezno
- El brioche canalla de pulled pork
- Garbanzos con bogavante
- Bao de panceta lacada y encurtidos
- Tartar de vaca madurada

Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate

135 €

Pescado

Lenguado relleno de crema de boletus con gambas y langostinos

Plato fuerte

Carrillera de ternera a baja temperatura con melodía de trufa

Postre

Tarta árabe con tierra de brownie y helado de yogurt con frutos del bosque

Bodega

Azzulo (D.O Campo de Borja)
Bole (D.O Campo de Borja)

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas
- Protocolo del día de la boda

Menú Jardín Noche

Aperitivos

- Gyoza de picantón y trufa
- Mochi de sobrasada y Hoisin
- Rock & Roll de manitas de cochinillo
- Panipuri de huevo frito y torrezno
- El brioche canalla de pulled pork
- Garbanzos con bogavante
- Bao de panceta lacada y encurtidos
- Tartar de vaca madurada
- Perla de pollito con Sriracha picante
- Crispy langostino, queso y mango
- Lolipop de pescado blanco y almendra tostada

Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate

Pulpo a feira con pimentón de la Vera

A la brasa: Solomillo ibérico teriyaki con chutney de piña y manzana asada

Carro de sorbetes

Mojito Habana y Hierba buena
Pink tequila y moras

Mesa dulce de tartas

- Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho
- Chiboust de chocolate blanco con helado griego en nube de algodón
- Dulce de almendra y mascarpone con cereza helada

Bodega

Barra libre tres horas de:
Cervezas Ambar, refrescos, zumos y agua
Borsao blanco (D.O. Campo de Borja)
Borsao tinto joven selección (D.O. Campo de Borja)

El menú incluye

- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Noche de bodas en el hotel
- Descuento para los invitados que alojen aquí
- Disco móvil con barra libre durante tres horas

120 €

Menú "Todo Incluido"

Aperitivos

- Crujiente de merluza con alioli de tinta
- Shot de Tequila y Fresa
- Bloody Mary
- Bao enchilado de gambón
- Petit Burguer
- Chupa chups de queso caramelizado
- Pasiego trufado con anchoa

Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate

Arroces y fideuás (elegir entre dos)
arroz negro, fideuá de marisco, arroz de sepia y gambones, rissoto de boletus al parmesano, arroz a banda, arroz de chuletón o veggie rice

Entrante

Canelón de Bogavante y vieiras

Sorbete

Sorbete de Mojito Habana y hierba buena

Plato fuerte

Lingote de lechal deshuesado en su jugo con patatas fondant

Postre

Pastel dorado de pistacho, corazón de frambuesa, velo de vainilla y choco blanco con helado de bombón

Café y copa de licor

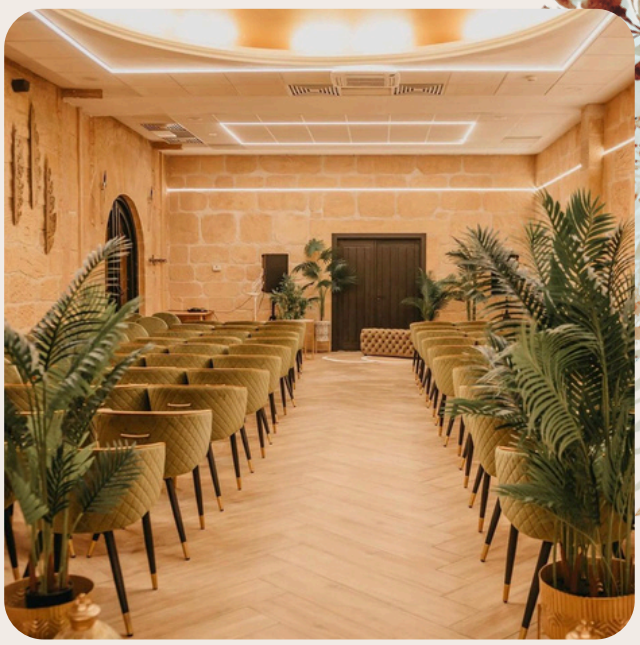
Bodega

Azzulo (D.O Campo de Borja)
Bole (D.O Campo de Borja)

El menú incluye

150,75 €

- Cuatro horas de Disco móvil con barra libre
- Recena en la sala de fiestas
- Degustación de aperitivos y prueba de menú
- Muñecos y espada para el corte de la tarta
- Noche de bodas en el hotel y descuento para los invitados que se alojen aquí
- Protocolo del día de la boda



Hotel

Aperitivos y Rincones Gastronómicos

Barra libre durante el aperitivo (montaje, preparación y servicio) 10 €
Fijo por comensal 48,50 €

RINCÓN DE CERVEZAS PREMIUM 2,00 €
Copa de espumoso con nube fresa 1,40 €
Navajas con emulsión lima y albahaca 2,00 €
Foie sedoso con uva al PX 1,40 €
Rocas de parmesano y dulce de tomate 1,40 €
Croqueta de jamón de la dehesa 1,40 €
Mousse de mejillon y caviar 1,40 €
Tartar de atun con emulsion de gochujang 1,40 €
Arroz de Txuletón y reduccion de garnacha 2,00 €
Crujiente de merluza con alioli de tinta 1,40 €
Shot de Tequila y Fresa 1,40 €
Bloody Mary 1,40 €
Bao enchilado de gambón 1,40 €
Petit Burguer 1,40 €
Chupa chups de queso caramelizado 1,40 €
Pasiego trufado con anchoa 1,40 €
Joya de Solomillo ibérico 1,40 €
Chicken Crunch Guacamole 1,40 €

Salmorejo del sur con encanto ibérico 1,40 €
Foie de oca a la parrilla 3,00 €
Risotto de longaniza y boletus con cremoso de Fontina 1,40 €
Gyoza de picantón y trufa 1,40 €
Mochi de sobrasada y Hoisin 1,40 €
Rock & Roll de manitas de cochinillo 1,40 €
Panipuri de huevo frito y torrezno 1,40 €
El brioche canalla de pulled pork 1,40 €
Garbanzos con bogavante 1,40 €
Zamburiñas a la meunière 2,00 €
Bao de panceta lacada y encurtidos 1,40 €
Tartar de vaca madurada 1,40 €
Perla de pollito con Sriracha picante 1,40 €
Milhojas de mantequilla, morcilla y manzana 2,00 €
Crispy langostino, queso y mango 1,40 €
Lolipop de pescado blanco y almendra tostada 1,40 €
Pulpo braseado con parmentier 2,00 €

RINCONES GASTRONÓMICOS

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate (Precio para 100 personas. Si tu banquete es inferior, podemos sacarlo cortado y emplatado en proporción a vuestros comensales) 4,00 €

Buffet de quesos, frutos secos y confituras (parmigiano reggiano, curados, de importación...) 6,00 €

Estación de pulpo a feira 5,00 €
Mesa de arroz y fideuá (2 variantes a seleccionar) arroz negro, fideuá de marisco, arroz de sepia y gambones, risoto de boletus al parmesano, arroz a banda, arroz de chuletón o veggie rice 4,00 €

Estación de gildas y encurtidos 6,00 €

Umami Bar: Makis. Nigiris. Maki rolls. Edamame 6,00 €

Corner de cervezas premium 2,00 €

La vermutería & Spritz 2,00 €

Sorbetes

Limón en sorbete al marc de cava 4.20 €
Mojito Habana y hierba buena 4,20 €
Refrescante Aperol sprizt 4,20 €
Pink tequila y moras 4,40 €
Mandarina al vodka negro 4,60 €

Primeros

Arroz meloso de gambones del Mediterráneo 14,00 €
Arroz caldoso de gamba roja 18,00 €
(* Añadele una porción de bogavante 2,00 €)
Canelón de Bogavante y vieiras 16,00 €
Langostino crujiente y zamburiña con tomate rosa, aguacate y vinagreta de mango y pistacho 14,00€
Lenguado relleno en crema de boletus con gambas y langostinos 18,90 €
Rape y vieira en salsa de champagne y caviar 20,00€
Rodaballo al Orio a los “3 vuelcos” con arroz salvaje 20,00€
Bacalao confitado a baja temperatura, vieira y aceite de cítricos 19.50€
Sorpresa de huevo e ibérico en crema de foie y hongos 12,00€
Merluza de pintxo rellena en salsa de carabineros y "cigalón" 20,35 €

Platos Fuertes

Porción de paletilla de ternasco de Aragón con patatas al horno 25,90 €
Carrillera de ternera a baja temperatura con melodía de trufa 24,90€
Lechazo con patatas al horno 26.95€
Corte de magret con rubies de frutos rojos y cremoso risotto 28,00€
Secreto ibérico al Oporto con patatas asadas “barbecue” 24.10€
Lingote de lechal deshuesado en su jugo con patatas fondant 21.90€
Cochinillo asado a baja temperatura y deshuesado con caricia de manzana 21.90€
Chateaubriand de solomillo de ternera con virutas de foie y trufa negra 29,90 €
Segundo a su elección:
* El invitado elegirá en el momento la carne que desee tomar 30,40 €

Postres

Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho y peineta de chocolate 9,00 €
Pastel dorado de pistacho, corazon de frambuesa, velo de vainilla y choco blanco con helado de bombon 9,00€
Biscuit nupcial de higos con Pedro Ximenez y helado de nuez 9,00€
Macaron de galleta caramelizada y merengue flambeado con helado de cereza 9,00€
Tarta árabe con tierra de brownie y helado de yogurt con frutos del bosque 9,00€
Milhojas de crema y nata con gélido de leche y cacao 9,00€

Vinos y Cava

(LOS PRECIOS QUE SE MARCAN ESTAN CALCULADOS POR COMENSAL)

Blancos

Nuviana blanco Chardonnay (D.O. Valle del Cinca, Huesca) 2,25 €
Borsao blanco (D.O. Campo de Borja) 2,40 €
Campo Delibes Verdejo (D.O. Rueda) 2,50 €
Moscato blanco Nh 2,40 €
Azzulo (D.O. Campo de Borja) 2,70 €
Enate chardonnay 234 (D.O. Somontano) 3,50 €
Pirineos blanco Gewurztraminer (D.O. Somontano) 3,30 €
Viñas del Vero blanco Chardonnay (D.O. Somontano) 3,50 €

Tintos

Nuviana tinto (D.O. Valle del Cinca, Huesca) 2,25 €
Borsao tinto joven selección(D.O. Campo de Borja) 2,40 €
Bole (D.O. Campo de Borja) 2,95 €
900 Viñas (D.O. Calatayud) 3,15 €
Enate Cabernet Sauvignon Merlot (D.O. Somontano) 3,30 €
Cune crianza (D.O. Rioja) 3,80 €
Viña Pomal Magnum Crianza(D.O. Rioja) 4,50 €
Vivanco Magnun Crianza (D.O. Rioja) 4,60 €
Ramón Bilbao (D.O. Rioja) 3,50 €
Sommos Varietales Magnum (D.O. Somontano) 4,30 €
Luis Cañas crianza (D.O. Rioja) 4,20 €
Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja) 4,30 €
Protos crianza (D.O. Ribera del Duero) 5,50 €
Fagus (D.O. Campo de Borja) 7,00 €

Cavas

Frizzante Italiano Valmarone 2,60 €
Codorniu Cuveé Brut 3,20 €
Cava Reyes de Aragón 3,05 €
Gran Ducay Reserva 3,60 €
Codorniu Anna blanc de blanc 3,80 €
Codorniu Anna blanc rosé 3,80 €
Champagne G.H MUMM 10,00 €
Champagne Moët & Chandon 11,00 €

Café y copa de licor 4,70 €

Castillo Bonavia