CATÁLOGO DE

Bodas

2026



La Terraza Del Mercado

Bienvenidos

Gracias por considerar La Terraza del Mercado para celebrar uno de los días más importantes y emotivos de vuestra vida.

Sabemos que una boda no empieza el día de la celebración. Empieza mucho antes: en las primeras ideas, en las visitas, en las dudas, en la elección del menú, en la ilusión de imaginar cada mesa, cada brindis y cada entrada.



Por eso, nuestro compromiso es acompañaros desde el primer momento con una propuesta cuidada, flexible y cercana. Queremos que disfrutéis del proceso con la tranquilidad de estar en manos de un equipo que entiende la importancia de cada detalle.

Aquí, cada celebración se diseña con intención.
Cada plato tiene sentido.
Cada espacio se prepara para emocionar.
Cada decisión se toma pensando en vosotros.



RECOMENDADO
bodas.net
★★★★★



La Terraza del Mercado

Hay espacios que acogen una celebración.
Y otros que la convierten en recuerdo.



La Terraza del Mercado se encuentra en un lugar privilegiado: las terrazas del antiguo mercado de abastos, en pleno casco antiguo de Alcalá de Henares.

Un entorno con historia, vida y personalidad, perfecto para parejas que buscan una boda elegante sin renunciar a la comodidad de una ubicación céntrica.

Nuestras instalaciones combinan amplitud, diseño actual y versatilidad para acoger celebraciones sociales, familiares y eventos especiales con un estilo propio. Además, el edificio dispone de parking privado, una ventaja clave para que vuestros invitados puedan llegar y disfrutar sin complicaciones.

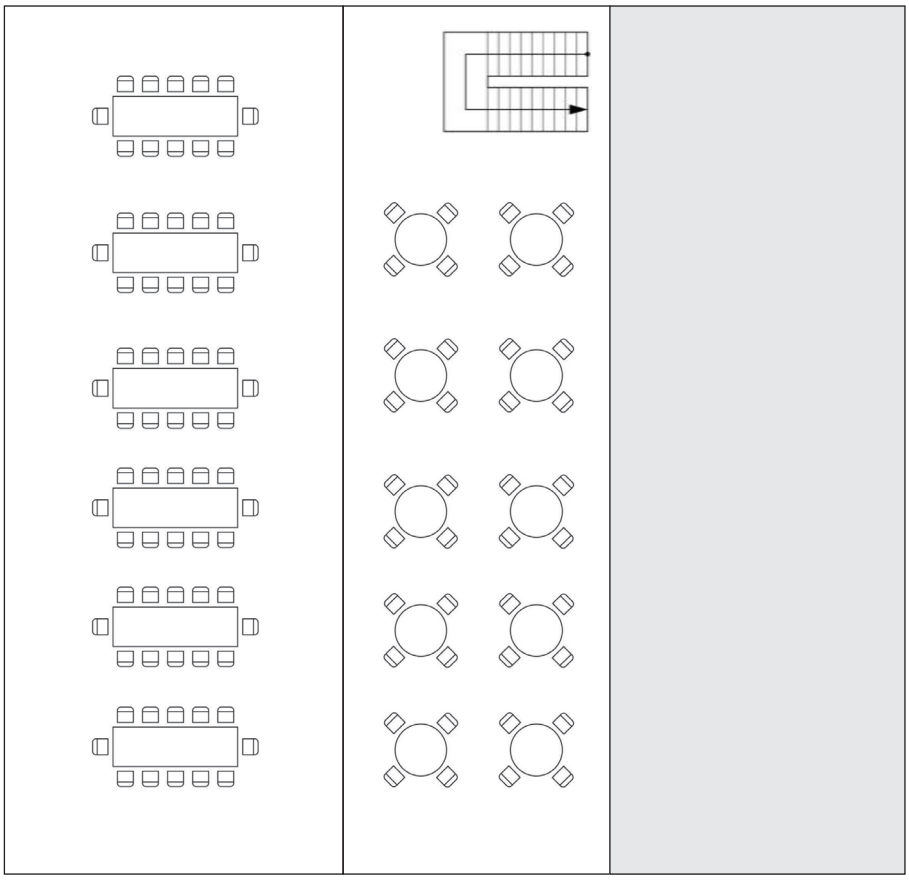
RECOMENDADO
bodas.net
★★★★★

La Terraza Del Mercado

La Terraza del Mercado

Espacios que se adaptan al ritmo de vuestra celebración.

El Salón Principal, con capacidad para 150 comensales, ofrece un entorno elegante y amplio para disfrutar del banquete con comodidad. La Terraza, con capacidad para 110 comensales, aporta un ambiente más abierto, luminoso y especial, perfecto para crear una experiencia cercana, cuidada y con el carácter propio de La Terraza del Mercado.



Salón Principal Terraza Hanoi House



SALÓN



TERRAZA



Reflejo de vuestra historia

No hay dos historias iguales. Por eso, tampoco debería haber dos bodas iguales.



Creemos en celebraciones que hablan de quienes las viven. En menús que se adaptan. En detalles que suman. En espacios preparados para que todo fluya con naturalidad: la bienvenida, el cóctel, el banquete, los brindis, las conversaciones, la emoción y la fiesta.

Nuestro equipo trabaja con un objetivo claro: que vosotros solo tengáis que vivir el día.
Nosotros nos encargamos de que todo lo demás esté a la altura para que tengáis una celebración tan única como vuestra historia.



Gastronomía

Una boda se recuerda por lo que se siente.
Pero también por lo que se comparte alrededor de la mesa.



En La Terraza del Mercado, la gastronomía ocupa un lugar protagonista. Nuestra propuesta combina una cocina cuidada, producto seleccionado y una presentación pensada para sorprender sin perder autenticidad.

El menú de boda incluye cóctel de bienvenida, primeros, segundos y terceros platos a elegir, postre, café o infusiones y una cuidada selección de bodega con vinos blancos y tintos nacionales. El menú está abierto a comentarios, cambios y sugerencias para adaptarse a cada celebración.

RECOMENDADO bodas.net ★★★★★

Cóctel de bienvenida
Primeros
Segundos
Terceros platos a elegir
Postre
Café o infusiones

Bodega
Para las parejas que deseen personalizar aún más la experiencia, ofrecemos la posibilidad de traer sus propios vinos, con un coste de cava, descorche y servicio de 6 € por botella.

Precio del menú
130 € por persona
(IVA no incluído)

La Terraza Del Mercado

Cóctel de Bienvenida

El primer momento de la celebración marca el tono de todo lo que vendrá después.





Nuestro cóctel de bienvenida está diseñado para recibir a vuestros invitados con una propuesta variada, sabrosa y elegante. Una selección de 3 variedades frías y 3 variedades calientes que permite abrir la experiencia gastronómica de forma dinámica y distendida.



RECOMENDADO bodas.net

La Terraza del Mercado

Canapés Fríos

Una selección pensada para empezar con frescura, equilibrio y contraste

Cremas de autor

Salmorejo de picotas con viruta de cecina de león y punto de yema confitada
Salmorejo tradicional cordobés con jamón y huevo duro
Crema de vichyssoise con crostón

Bocados de tradición y despensa selecta

Taquitos de chorizo, salchichón ibéricos con tomatito aromatizado
Tapa de quesos variados al aceite de oliva virgen extra
Brocheta de cherrys, mozzarella al pesto genovés
Brocheta de queso manchego suave con membrillo
Envuelto de jamón ibérico en grissini

Frescura, contraste y pequeños aliños

Guacamole especial de espinacas a la crema montado en tortitas de maíz
Tartaleta de ensaladilla rusa con pulpo
Ensaladilla de ahumados con caviar de arenque
Tartar de salmón curado refrescado con frutas cítricas
Pastelito de salmón ahumado, queso al eneldo con un toque de frambuesa
Rosa de salmón ahumado al queso con un toque mango

Texturas nobles y sabores intensos

Mini cucuruchos rellenos de mousse de nuestros mejores pates al balsmico
Hummus al estilo español de fabada asturiana
Hummus tradiconal turco de garbanzos
Rroca de mousse de foie con chocolate salado
Bombón de foie con su reducción al balsámico

Sabores del mar

Brocheta de langostino y piña con salsa cocktail
Tosta de sardina ahumada sobre romesco blanco, caviar de tomate y ali-oli
Matrimonio de anchoa y boquerón sobre tártara tradicional
Ventresca de atún sobre pan de cristal, pimientos asados y tapenade



Canapés Calientes

Bocados que aportan ritmo, temperatura y sabor al inicio de la celebración

Cremas con alma

Crema de trigueros con un toque de jengibre

Sabor español en formato cóctel

Pincho de tortilla española
Patatas bravas tradicionales
Croquetas de jamón ibérico
Miní empanadillas de atún

Pequeños bocados de la huerta

Milhoja de calabacín y brócoli gratinada
Tempura de verduras con salsa ponzu

Delicias del mar

Bolitas de marisco al panko
Taquitos de emperador empanados al ajillo
Torpedos de langostinos
Calamarcitos a la andaluza
Cazón en adobo al estilo de cádiz
Chipirón en su tinta montado en pan suave con ali-oli
Gyozas de langostinos con mahonesa de lima y soja

Sabores nobles de la tierra

Hojaldritos preñados de chistorra vasca
Mini filetes rusos en su tosta al boletus
Tartaleta de confit de pato sobre manzana confitada
Crujientes de pollo con salsa hoisin
Mini san jacobos
Mini hamburguesas con nuestro aderezo
Medallón de morcilla de burgos al pimiento caramelizado
Bocatines de panceta a los dos ali-oli
Yakitori de pollo
Gyozas de pollo con teriyaki

Bocados informales con estilo

Mini pizzas
Tartaleta a la carbonara

La Terraza Del Mercado

El Banquete

Donde cada detalle se convierte en una experiencia única



El banquete es el corazón de la celebración. Ese momento en el que todos se sientan, brindan, conversan y disfrutan.

Por eso os ofrecemos una propuesta flexible, compuesta por diferentes pases a elegir, para construir un menú equilibrado y fiel a vuestro estilo.

Nuestra Propuesta

Una selección pensada para empezar con frescura, equilibrio y contraste

Primeros platos

Una selección elegante y sabrosa para iniciar el banquete con personalidad

Salmorejo estilo andaluz con vinagreta de langostinos, vieiras y cigalita
Crema de bisque de mariscos con contraste de parmentier
Milhoja de salmón y foie a los aromas tropicales
Ensalada de langostinos con vinagreta de caviar de salmón
Canelones de hongos y pato con bechamel de trufa

Segundos platos

Propuestas de pescado elaboradas para aportar equilibrio, delicadeza y sabor

Lomo de lubina gratinada al boletus sobre verduritas brunoise
Rape con suquet de marisco
Bacalao al horno a la vizcaína de piquillos sobre patata rallada
Merluza rellena al cabracho con sus salsas

Terceros platos

Platos principales con carácter, pensados para cerrar la parte salada del menú con presencia

Paletilla de cordero lechal con patata rustida a la antigua
Roast beef tradicional con patata asada
Solomillo ibérico relleno de boletus al foie a las cinco pimientas
Solomillo de ternera con salsa de foie y parmentier de trufa
Carrilleras de Duroc estofadas en salsa española con setas salteadas

RECOMENDADO bodas.net ★★★★★

La Terraza del Mercado

El Momento Dulce

Hay finales que no terminan, se quedan

Nuestra carta de postres ofrece propuestas pensadas para cerrar la experiencia gastronómica con elegancia, dulzura y equilibrio

Postres

Nuestra versión de una tarta de fresas con helado de yogur
Tarta de queso y lima con helado de yuzu
Coulant de chocolate con helado de fresas
Nuestra versión de una costrada alcalaína
Pirámide de tres chocolates fríos y calientes

Sorbetes

De limón al cava
De mojito
De mandarina

**Los sorbetes pueden servirse como cortante o como postre en caso de que el postre principal sea la tarta nupcial*

RECOMENDADO bodas.net

La Terraza del Mercado

Menú Infantil

Sabores pensados para los invitados más pequeños

Los más pequeños también tienen su lugar en la celebración. Por eso, contamos con un menú infantil pensado para que disfruten con platos adaptados a ellos, sin perder el cuidado del servicio.

Primer plato

A elegir entre

Entremeses variados fríos y calientes
Pasta con tomate

Segundo plato

A elegir entre

Solomillo de ternera con guarnición de patatas fritas
Chuletillas de lechal con guarnición

Postre

Helado variado

Precio del menú
40 € por persona
(IVA incluido)

**Estamos abiertos a sugerencias y cambios.*
En caso de niños con alergias, celiaquía o tratamientos médicos, se confeccionará un menú específico para ellos.

RECOMENDADO bodas.net

La Terraza del Mercado

Atenciones para los novios

Los detalles cuentan

La Terraza del Mercado incluye una serie de atenciones pensadas para acompañaros antes, durante y después de vuestra boda.



Antes de vuestro gran día

- **Degustación gratuita para 6 personas**
  (a partir de 80 comensales adultos)
- **Degustación gratuita para 4 personas**
  (a partir de 60 comensales adultos)
- **Degustación gratuita para 2 personas**
  (a partir de 50 comensales adultos)

Durante la celebración

- **Minutas impresas**
- **Protocolo impreso**
- **Gestión personalizada y única**
- **Café, infusiones y licores incluidos**
- **Condiciones especiales de contratación en nuestra sala Hanoi House**
- **Posibilidad de traer vuestro propio vino,** con cava, descorche y servicio por 6 € por botella



Después de la boda

Queremos que el recuerdo no termine cuando acabe la celebración.

Por eso, **os invitamos a volver en vuestro primer aniversario para disfrutar de una comida o cena especial para la pareja de novios**.

Un año después, volveréis al lugar donde empezó todo. Y brindaréis de nuevo.

RECOMENDADO
bodas.net
★★★★★

La Terraza del Mercado

Contratación

Condiciones de contratación

Con el fin de formalizar la reserva de la fecha y garantizar la disponibilidad del espacio para vuestra celebración, será necesaria una **señal de 1.500 €** en concepto de reserva. Esta cantidad permitirá bloquear la fecha elegida y dar inicio a la planificación del evento junto al equipo de La Terraza del Mercado.

A medida que se acerque la fecha de la boda, los pagos se realizarán de forma escalonada para facilitar la organización económica de la celebración:

- **Dos meses antes del evento**, se abonará el **50 % del total previsto**.
- **Quince días antes del evento**, se procederá al pago del **25 % restante**.
- **El mismo día del evento**, se realizará el pago total correspondiente a la celebración.

Estas condiciones permiten confirmar los servicios contratados, coordinar todos los detalles necesarios y asegurar que la organización del evento se desarrolle con la previsión y el cuidado que una ocasión tan especial merece.

Condiciones de cancelación

En caso de que, por causas ajenas al restaurante **La Terraza del Mercado**, se procediera a la cancelación del evento, se aplicarán las siguientes condiciones:

- Desde la fecha de señalización y hasta **dos meses antes del evento**, se abonará el **50 % de la señal**.
- Desde los **dos meses hasta los quince días previos al evento**, se devolverá el **50 % de las cantidades abonadas**.
- Desde los **quince días anteriores a la fecha del evento** y hasta el día de la celebración, **no se devolverá cantidad alguna**.
- En el supuesto de que la cancelación se produjera por causas ajenas a los contratantes, se devolverá el **100 % de las cantidades abonadas**.

Estas cláusulas tienen como finalidad establecer un marco claro y transparente para ambas partes, garantizando una gestión ordenada de la reserva, los servicios previstos y los compromisos adquiridos.

Fdo. Los contratantes

Fdo. La Terraza del Mercado

