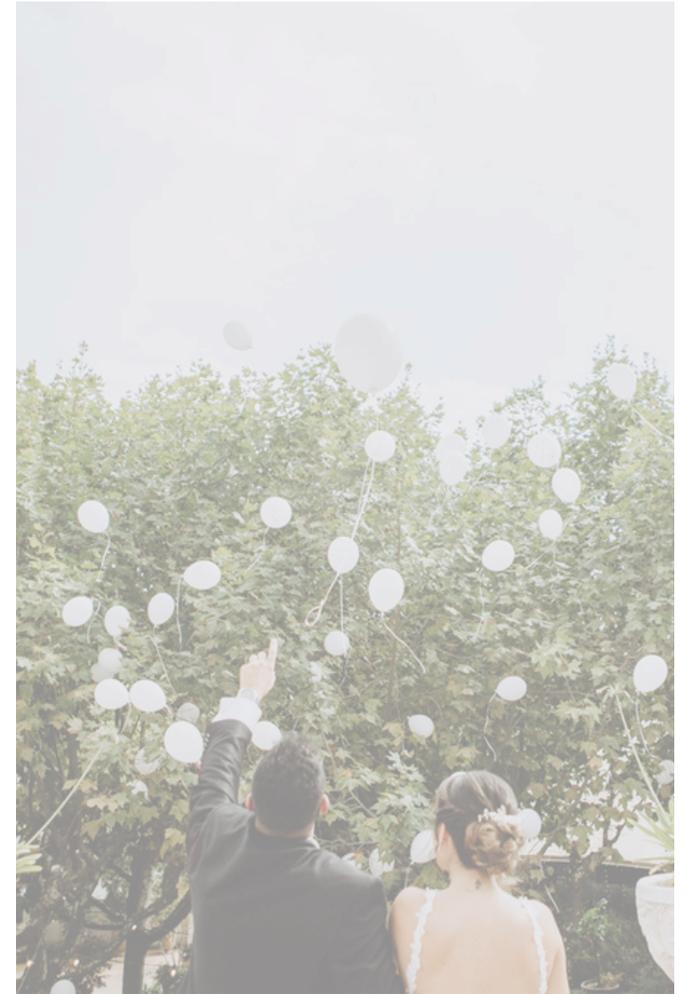


2026



Espai Can Pagès  
Ser diferents ens fa únics

## QUIÉNES SOMOS, QUÉ OFRECEMOS

Somos Gemma & Sergi de Espai Can Pagès, hace ya más de 15 años que nos dedicamos a este mundo y qué os vamos a decir! No afirmaremos que somos los mejores pero sí los más apasionados y cercanos. Tenemos una manera muy personal de entender las bodas.

Para nosotros, vuestra boda es única y nuestra relación debe basarse en la confianza mútua entre los cuatro.

Si confiáis en nosotros, nos encargaremos de que vuestros invitados recuerden vuestra boda como la más increíble a la que hayan asistido.

Es muy difícil escribir en 4 líneas lo que podemos ofrecer porque una boda son sensaciones y sentimientos y eso no se vende, se transmite.

Somos conscientes de que no nos conocéis lo suficiente y si finalmente decidís casaros con nosotros estaréis haciendo algo parecido a un "acto de fe". Sólo por eso trabajamos para ser mejores cada día buscando nuevas maneras de sorprenderos.

Ser diferentes nos hace únicos ;)



## UN SÓLO PRECIO, TODO INCLUIDO

- . Personal cualificado para un buen servicio
- . Prueba de menú
- . Iva / Sgae
- . Cocina propia: Aperitivo & Banquete nupcial con todas las bebidas
- . Dj - Animación personalizada durante todo el evento
- . 2 horas barra libre con bebidas de primeras marcas
- . Decoración integral de la finca
- . Espacio novia y novio & friends
- . Música ambiente personalizada durante toda la jornada
- . Flores naturales para la ceremonia, zona aperitivo
- . Centros de mesas, minutas personalizadas, seating plan
- . Mantelería / Vajilla
- . Servicio de audiovisuales
- . Zona de aparcamiento para vehículos & buses

### QUÉ NO INCLUYE EL PRECIO?

- . Ceremonia Civil 900€ (bebidas, juez, montaje, flores y decoración)

10% iva no incluido

### QUÉ SE PUEDE AÑADIR?

- . Ampliación de barra libre y fiesta: 15,00€ por hora y persona que quede en el momento de la contratación tras las dos primeras horas.
- . Extras opcionales que no son necesarios pero dan un toque: Rincones aperitivo y/o resopones, photobooth, videobooth

## PROPUESTA GLASS TENT \*

### Aperitivo en el jardín o patio del pozo ( en caso de lluvia)

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo  
Coca de pan con tomate  
Vasito de porra de Antequera con huevo y polvo de jamón  
Tartar de fuet con crujiente de pan con tomate  
Ensalada de patatas y pulpo a la gallega  
Gilda con salsa "Espinaler"  
Brandada de bacalao, membrillo y aceite suave de sobrasada  
Dado de salmón marinado, salsa agria de yogur griego y alga wakame  
Twister de langostino con tártara  
Esferas de mozzarella, pesto y mermelada de tomate  
Croquetas rústicas de asado con crema trufada  
Brochetas de pollo con salsa satay  
Tortilla de camarones, guacamole y cebolleta marinada  
Mini baos de pulled pork con salsa de kimchi  
Huevos rotos con ceps confitados y gulas  
Fideuá de marisco con sepia y allioli  
Arroz meloso de pato con confit, magret & foie  
*Barra de bebidas: carro de cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths*

### Primeros platos

Mosaico de salmón y atún con vichissoise de hinojo  
Tartar de tomate semi seco, burrata, anchoas y crema de olivas dulces  
Alubia perona trufada, huevos de codorniz, jamón, gambón y mayonesa ligera de gambas  
Rape confitado con mini verduras y setas  
Foie poelé con langostinos y menestra de verduras  
Lubina marinada con miso, noodles y setas shiitake  
Filetes de lenguado con meunière de naranja y requesón de almendras tiernas  
Canelón XL de brandada de bacalao con salsa de marisco y pesto genovés  
Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa de ceps

### Platos principales

Solomillo de ternera con crema de colmenillas, patata violeta y tirabeques  
Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, corona crujiente y salsa de vino garnacha  
Cordero sin trabajo con manzana, cremoso crujiente de quinoa y salsa de miel  
Lingote de meloso de ternera en su jugo, parmentier trufada y verduras crujientes  
Magret de pato con mango, chilis frescos y ensalada refrescante  
Cochinillo confitado con salsa de nabos y langostinos  
Rabo de buey relleno de txangurro y mirepoix de verduras  
Costillar de cordero braseado con timbal de samfaina

### Sorbetes a elegir

### Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate con vainilla  
Chiboust de naranja  
Chocolate blanco con maracuyá  
Chocolate negro con frambuesas  
Cheesecake con fresitas silvestres  
Lingote de crocanti  
Massini de trufa & nata

### Bodega

Diversas propuestas de vinos blancos, tintos y cavas de diferentes Denominaciones de Origen

143.00€ iva incluido (mayo, agosto, octubre)

148.00€ iva incluido (junio, julio, septiembre)

\*Algunas referencias, salsas o guarniciones pueden verse sujetas a cambios

## PROPUESTA FRIDAY \*

### Aperitivo en el jardín o patio del pozo (en caso de lluvia)

Jamón Ibérico  
Coca de pan con tomate  
Vasito de Porra de Antequera con huevo y polvo de jamón  
Ensalada de patatas y pulpo a la gallega  
Gilda con salsa "Espinaler"  
Dado de salmón marinado, salsa agria de yogur griego y alga wakame  
Croquetas rústicas de asado  
Esferas de mozzarella, pesto y mermelada de tomate  
Mini baos de pulled pork con salsa de kimchy  
Brocheta de pollo con salsa satay

### Los bufets:

Corner de charcutería con quesos  
Huevos rotos con ceps confitados y gulas  
Fideuá de marisco con sepia y allioli  
Arroz meloso de pato con confit, magret y foie  
*Barra de bebidas: carro de cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths*

### Primeros platos

Carpaccio de salmón, aguacate, aceite de hierbas frescas y cítricos  
Variado de verdes, melón y queso de cabra con costra de caramelo  
Gazpacho de fresas con tartar de vieiras, picatostes y aceite de albahaca  
Bacalao con allioli de miel y tomate concasé  
Crep relleno de marisco y pescado con salsa de gambas  
Tartar de tomate semi seco, burrata, anchoas y crema de olivas dulces  
Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa cremosa de setas  
Canelón XL de brandada de bacalao con salsa de marisco y pesto genovés

### Platos principales

Meloso ibérico con parmentier de patata y salsa catalana de frutos secos  
Mini jarrete de ternera en fricandó con moixernons  
Magret de pato, mango, chilis frescos y ensalada refrescante  
Cordero sin trabajo con manzana y cremoso crujiente de quinoa & salsa de miel  
Cochinillo confitado con salsa de nabos y langostinos  
Solomillo de ternera con crema de colmenillas, patata violeta y tirabeques (+6,00€)  
Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, corona de patata y salsa garnacha (+6,00€)

### Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate con vainilla  
Chiboust de naranja  
Chocolate blanco con maracuyá  
Chocolate negro con frambuesas  
Cheesecake con fresitas silvestres  
Lingote de crocanti  
Massini de trufa & nata

### Bodega

Diversas propuestas de vinos blancos, tintos y cavas de diferentes Denominaciones de Origen

135,00€ iva incluido (mayo, agosto, octubre)

138,00€ iva incluido (junio, julio, septiembre)

\*Algunas referencias, salsas o guarniciones pueden verse sujetas a cambios

## PROPUESTA VINTAGE \*

### Aperitivo en el jardín o patio del pozo (en caso de lluvia)

Jamón Ibérico  
Coca de pan con tomate  
Vasito de Porra de Antequera con huevo y polvo de jamón  
Ensalada de patatas y pulpo a la gallega  
Gilda con salsa "Espinaler"  
Dado de salmón marinado, salsa agria de yogur griego y alga wakame  
Croquetas rústicas de asado  
Esferas de mozzarella, pesto y mermelada de tomate  
Mini baos de pulled pork con salsa de kimchy  
Brocheta de pollo con salsa satay

### Los bufets:

Huevos rotos con ceps confitados y gulas  
Fideuá de marisco con sepia y allioli  
Arroz meloso de pato con confit, magret y foie  
*Barra de bebidas: carro de cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths*

### Primeros platos

Carpaccio de salmón, aguacate, aceite de hierbas frescas y cítricos  
Variado de verdes, melón y queso de cabra con costra de caramelo  
Gazpacho de fresas con tartar de vieiras, picatostes y aceite de albahaca  
Crep relleno de marisco y pescado con salsa de gambas  
Bacalao con allioli de miel y tomate concasé  
Tartar de tomate semi seco, burrata, anchoas y crema de olivas dulces  
Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa cremosa de setas  
Canelón XL de brandada de bacalao con salsa de marisco y pesto genovés

### Platos principales

Meloso ibérico con parmentier de patata y salsa catalana de frutos secos  
Mini jarrete de ternera en fricandó con moixernons  
Magret de pato, mango, chilis frescos y ensalada refrescante  
Cordero sin trabajo con manzana y cremoso crujiente de quinoa & salsa de miel  
Cochinillo confitado con salsa de nabos y langostinos  
Solomillo de ternera con crema de colmenillas, patata violeta y tirabeques (+6,00€)  
Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, corona de patata y salsa garnacha (+6,00€)

### Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate con vainilla  
Chiboust de naranja  
Chocolate blanco con maracuyá  
Chocolate negro con frambuesas  
Cheesecake con fresitas silvestres  
Lingote de crocanti  
Massini de trufa & nata

### Bodega

Diversas propuestas de vinos blancos, tintos y cavas de diferentes Denominaciones de Origen

130,00€ iva incluido

\*Algunas referencias, salsas o guarniciones pueden verse sujetas a cambios

## PROPUESTA CÓCTEL & PLATO PRINCIPAL

### Cóctel en el jardín o patio del pozo ( en caso de lluvia)

Vasito de Porra de Antequera con huevo y polvo de jamón  
Ensalada de patata y pulpo a la gallega  
Gilda con salsa Espinaler  
Brandada de bacalao, membrillo y aceite suave de sobrasada  
Twister de langostino con salsa tártara  
Crujiente de chistorra con guacamole, miel y quicos en polvo  
Croquetas de asado  
Brochetas de pollo satay  
Tortilla de camarón, guacamole y cebolla marinada  
Mini baos de pulled pork con salsa kimchi

### Los bufets:

Jamón Ibérico al corte  
Rincón de la charcutería & quesos al corte  
Fideuà de sepia con allioli  
Huevos rotos con ceps confitados y gulas  
Arroz meloso de pato (confit, magret i foie)  
Carro de cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths

### Plato principal a escoger

Lubina marinada con miso, noodles i setas shiitake  
Filetes de lenguado con meunière de naranja y requesón de almendras tiernas  
Bacalao con ratatouille i alioli de miel  
Solomillo de ternera, cebolletas glaseadas, corona de patata y salsa garnacha  
Solomillo de ternera con crema de colmenillas, patata violeta y tirabeques  
Lingote meloso de ternera, parmentier trufada y chips de verduras  
Confit de Canard, mango, chiles frescos y ensalada refrescante

### Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate con vainilla  
Chiboust de naranja  
Chocolate blanco con maracuyá  
Chocolate negro con frambuesas  
Massini de trufa & nata

**Bodega a escoger entre varias propuestas de vinos blancos,  
tintos y cavas de diferentes Denominaciones de Origen**

141.00€ iva incluido

## PROPUESTA CÓCTEL & CAZUELAS

### Cóctel en el jardín o patio del pozo ( en caso de lluvia)

Vasito de Porra de Antequera con huevo y polvo de jamón  
Ensalada de patata y pulpo a la gallega  
Gilda con salsa Espinaler  
Tartar de fuet con pan crujiente de tomate  
Dado de salmón marinado, salsa de yogur griego y alga wakame  
Brandada de bacalao, membrillo y aceite suave de sobrasada  
Twister de langostino con salsa tártara  
Crujiente de chistorra con guacamole, miel y quicos en polvo  
Croquetas de asado  
Esferas de mozzarella, pesto y mermelada de tomate  
Brochetas de pollo satay  
Tortilla de camarón, guacamole y cebolla marinada  
Mini baos de pulled pork con salsa kimchi

### Corners:

Jamón ibérico al corte  
Rincón de la charcutería  
Fideuá de marisco con alioli

### Cazuelas

Huevos rotos con ceps confitados y gulas  
Arroz meloso de pato (confit, magret i foie)  
Dados de bacalao con alioli de miel y ratatouille  
Solomillo de ternera a la brôche con salsa de colmenillas

### Barra de bebidas

Carro de cervezas  
Zumos & refrescos,  
Bufets de diferentes vinos & cava  
Vermouths

### Carro de Mini tartas

Cheesecake  
Chocolate con frambuesas  
Tatin de manzana  
Exótico de coco, merengue & limón

150,00€ iva incluido

## PROPUESTA WINTER

113,00€ iva incluido

### Aperitivo en el jardín o patio del pozo ( en caso de lluvia)

Jamón Ibérico  
Rincón de la charcutería & quesos  
Coca de pan con tomate  
Vasito de crema de invierno  
Croquetas de asado  
Crujiente de chistorra con guacamole, miel y quicos en polvo  
Huevos rotos con ceps confitados y gulas  
Fideuà de marisco con sepia y alioli  
Arroz meloso de pato (confit, magret y foie)  
Barra de bebidas: carro de cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths

### Primeros platos

Carpaccio de salmón, aguacate con aceite de hierbas y cítricos  
Crep relleno de marisco y verduras con salsa de gambas  
Bacalao con ratatouille i alioli gratinado suave de miel  
Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y salsa cremosa de setas

### Platos principales

Meloso ibérico con parmentier y salsa catalana de frutos secos  
Alones de Canard confitados, mango, chiles fresos y ensalada refrescante  
Cordero sin trabajo con manzana y cremoso crujiente de quinoa & salsa de miel  
Mini jarret de ternera en fricandó con moixernons  
Solomillo de ternera, cebolletas glaseagas, corona de patata y salsa garnacha (+6€)

### Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate con vainilla  
Chiboust de naranja  
Chocolate blanco con maracuyá  
Chocolate negro con frambuesas  
Massini de trufa & nata

Bodega a escoger entre varias propuestas de vinos blancos, tintos y cavas de diferentes Denominaciones de Origen

## PROPUESTA VERDE

### Aperitivo en el jardín o patio del pozo ( en caso de lluvia)

Quesos con coca de pan con tomate  
Mini blinis con hummus de garbanzos y pimentón de la Vera  
Vasito de crema de puerros y aceite de trufa negra  
Triángulos de queso brie rebozados  
Fideuà de verduras  
Arroz de campo

Barra de bebidas: cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths

### Primeros platos

Fideos de arroz con salteado de verduras y huevo escumado  
Carpaccio de calabacín con vinagreta de fresas y pesto  
Canelones de setas con beixamel y lascas de parmesano

### Platos principales

Berenjena rellena de verduras con beichamel de ceps y aceite de albahaca  
Fricandó de seitán con moixernons

### Tartas Nupciales

Milhojas de chocolate con vainilla  
Chiboust de naranja  
Chocolate blanco con maracuyá  
Chocolate negro con frambuesas  
Massini de trufa & nata  
Tatin de manzana (opción vegana)

### Bodega

\*Para los veganos de adaptan los platos