



LA FACTORÍA
resort

Finca de eventos y banquetes

2026



LA FACTORÍA
resort

direccion@factoriaresort.com

www.factoriaresort.com

Información y Reservas
Tel. 976 891 500 Extensión 3

Whatsapp 696 996 288



Exclusividad y sostenibilidad

Nada más cruzar el portón de entrada podrás disfrutar de 12.000 metros de espectaculares jardines con una cuidada iluminación que ambientará y personalizará tu boda.

Hemos reconstruido trayendo piedra a piedra unas imponentes arcadas de sillería del siglo XII ideal para celebrar tu boda civil con distinción o hacer un banquete al aire libre con el sonido de fondo del agua cayendo de una cascada y de la espectacular fuente arabesa.

Te sorprenderá al llegar un ambiente de encanto industrial si sueñas con una boda de estilo neoyorquino junto a un espectacular jardín.

Disponemos de cocina propia de última generación por lo que podemos ofrecerte propuestas gastronómicas que satisfagan cualquier deseo que tengas.

Los salones con capacidad hasta 500 comensales te ofrecen espacios alternativos climatizados en los que podemos improvisar una boda civil o dar un cóctel a cubierto si nos sorprende la lluvia, por lo que puedes hacerlo en cualquier época del año y sin miedo a la climatología.



Sabemos que todas las bodas son diferentes, cuéntanos tu sueño



Elige el Cóctel a tu gusto

Aperitivos semifríos

Guardia civil (Sardina, tomate natural y pepinillo)

Gilda (Piparra, anchoa y aceituna)

Nacho con cóctel de langostinos

Ventresca con piquillo y anchoa de Santoña

Tartar de salmón ahumado con aguacate

Mini canelón de bogavante al oporto y salsa de soja

Salmorejo cordobés

Cocina vista

Arroz del Señorito

Arroz negro de sepia y mariscos

Zamburiñas a la parrilla

Fideuá

Aperitivos calientes

- Croquetas: jamón, boletus, chistorra y cecina
- Langostino crujiente con crema de queso
- Cigarrito de morcilla con salsa de pacharán
- Cucuricho de periódico con puntillas
- Torreznos de Soria
- Vieira con panceta a la parrilla
- Risotto de setas y boletus
- Escalope de foie fresco a la parrilla
- Pulpo a la plancha con patatas asadas baby
- Cigarritos de gambas y puerros con reducción de mahonesa
- Tataki de atún rojo con sésamo
- Solomillitos de cerdo con cebolla caramelizada
- Dúo de champiñón con gamba
- Brocheta de gambas a la parrilla
- Minicanelón de carrillera de ternera al Pedro Ximénez

Barra libre en los jardines

- Vino tinto D.O. Calatayud
- Corner helado de vinos blanco y rosado D.O. Calatayud
- Agua mineral, cerveza de barril, refrescos, vermut rojo y Frizzante

Otras opciones para el cóctel

CORNER DE JAMONES

Jamón Serrano Gran Reserva

Jamón Denominación Origen de Teruel

Jamón Ibérico de cebo de campo etiqueta verde

Jamón Ibérico de bellota etiqueta roja

Todos jamones incluyen: Surtido de pan artesano y picos

Suplemento por jamón al corte 60€

Bufet de quesos aragoneses

(Patamulo, tonelito, curado y semi curado, acompañado de nueces y uva)

(Todos los quesos son pasteurizados aptos para embarazadas)

Bufet de curados

(Jamón de Teruel, cecina de León, chorizo y lomo ibérico)

OBSERVACIONES PARA EL CÓCTEL

- Aconsejamos el inicio del cóctel en boda de noche a las 20:00 h. y en boda de medio día a las 14:00 h. Con ceremonia civil en los jardines una hora de antelación a estos horarios.
- La duración del cóctel se estima entre 70-90 min. Posibilidad de contratar Dj durante el cóctel, consultar condiciones.
- El cóctel se elaborará a tu gusto con los canapés y opciones elegidas.
- Disponemos de decoradoras y floristas para personalizar jardines, photocall, atrezos, coches clásicos, listas de invitados especiales, minutaz con logotipos y fotografías personalizadas.
- La barra libre de cóctel se inicia a la llegada de los primeros invitados y concluye a los 10 min. de la salida del último canapé.

Menú I

Carpaccio de gambón, aceite de oliva virgen extra y eneldo

Sorbet al gusto

Solomillo de ternera con risotto de setas del bosque al romero con patatas asadas baby

Postre

Pastel artesano con helados italianos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco y tinto seleccionados
Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Café arábica e infusiones

Selección de orujos gallegos

Barra libre 3 horas incluida con dj

P.V.P. 106€

10% IVA no incluido

Menú II

Lomitos de lenguado al azafrán con mariscos

Sorbet al gusto

Paletilla de corderito lechal asada al romero con patatas

Postre

Pastel artesano con helados italianos

Bodega

Agua mineral

Vino blanco y tinto seleccionados
Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Café arábica e infusiones

Selección de orujos gallegos

Barra libre 3 horas incluida con dj

P.V.P. 119€

10% IVA no incluido

Menú III

Crepes de txangurro sobre salsa de langostinos

Sorbet al gusto

1/2 Paletilla de ternasco asada con patatas a lo pobre

Postre

Pastel artesano con helados italianos

Bodega

Aqua mineral

Vino blanco y tinto seleccionados

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Café arábiga e infusiones

Selección de orujos gallegos

Barra libre 3 horas incluida con dj

P.V.P. 107€

10% IVA no incluido



Ceremonia Civil en arcos de piedra

Menú vegano

1º plato

Crema de boletus y champiñones

o

Ensalada de aguacate y tomate natural con vinagreta emulsionada

2º plato

Parmentier de patata con boletus y setas al pimentón dulce de la vera

o

Lasaña de verduras sofritas con láminas de calabacín

Postre

Ensalada de fruta natural de temporada

Bodega

Vino blanco y tinto seleccionados

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Café arábiga acompañado de selección de orujos gallegos

P.V.P. 69€

10% IVA no incluido

Menú infantil

Entremés

Jamón de Teruel, gambas gabardina, empanadillas de atún, croquetas caseras de jamón, calamares romana y fingers de pollo rebozados

Pechugas de pollo empanadas con patatas fritas

o

Chuletas de ternasco con patatas fritas

Postre

Pastel artesano y helado

Aqua y refrescos

P.V.P. 36€

Atracción infantil durante el cóctel y el banquete

Monitores para niños consultar presupuesto

Entrantes

Tartar de bogavante y salmón ahumado con crema de aguacate y huevas de caviar naranja

Carpaccio de gambón, aceite de oliva virgen extra y eneldo

Risotto de boletus y jamón ibérico

Ensalada de bogavante, lomo ibérico con salteado de habitas

Ensalada con pastel de queso de mascarpone, terrina de foie y láminas de manzana caramelizada, lomo ibérico y pan de pasas con confituras

Crema de mariscos

Arroz caldoso de bogavante al aroma de trufa negra

Mariscada: 1/2 bogavante, 2 zamburiñas, 3 langostinos, vieira gratinada, salpicón de marisco y pulpo y salsa tártrara

2 hojaldres de confit de pato al gratén con salsa de setas

Crepes de txangurro sobre salsa de langostinos

Pescados

Lomitos de lenguado al azafrán con mariscos

Lubina en salsa de pistachos

Dorada de pincho en reducción de trigueros

Bocaditos de rape en salsa de cigalas con risotto de marisco

Lomos de merluza al gratén de suave alioli y tapenade

Rodaballo al orio con verduritas salteadas y tomate confitado

Merluza estilo vasco con almejas y langostinos

Centro de bacalao noruego con sus cocochas en salsa verde



Carnes

Solomillo de ternera en salsa de boletus con patatas asadas baby y abanico de trigueros

Paletilla de ternasco deshuesada asada a baja temperatura

Solomillo de ternera con risotto de setas del bosque al romero con patatas asadas baby

1/2 Paletilla de ternasco asada con patatas a lo pobre

Pierna deshuesada de ternasco en su jugo rellena con soufflé de patata

Solomillo raza Duroc asado a la mostaza de Dijon con abanico de trigueros y guarnición a la provenzal

Carré de ternasco asadas, patatas baby y risotto de jamón ibérico

Paletilla de corderito lechal asada al romero con patatas

Dúo de cochinillo segoviano horneado a baja temperatura y paletilla de ternasco

Solomillo raza Duroc en salsa de boletus con patatas y zanahorias al horno

MENÚS ESPECIALES

Informaremos de la composición del menú elegido y ante cualquier alergia e intolerancia alimentaria ofreceremos menús a medida para cumplir la Normativa 1169/2011 de Alérgenos

Sorbetes

Tequimango con mandarina

Agua de Valencia con champagne

Malibu con piña

Lima y menta con jengibre al vodka

Limoncello

Recetas de madrugada

Brochetas de fruta natural con chocolate

Pinchos a la parrilla de chorizo, longaniza y champiñones

Mini baguettes de jamón de Teruel

Empanada gallega de bonito encebollado o de lomo

Hamburguesas con queso fundido

Pasteles artesanos

Briochelle con crema inglesa con helado de tiramisú

Lemon Pie con helado de Kit kat

Mousse de queso fresco con miel con helado de Oreo

Toscana de chocolate con helado dulce de leche

Mousse azahar con helado de Oreo

Barra libre de 3 horas con Dj, incluida en el menú

Se ofrecerá un surtido ilimitado de primeras marcas de licores.

Se permite la opción de ampliar la barra libre descontando los invitados ausentes a partir de las 3^a hora, con un coste de 7€ por adulto y hora.

Hasta un máximo de 5 h. totales



Bodega a tu elección

INCLUIDA EN EL MENÚ

Tinto Baltasar Gracián 'El Político'

Tinto Albada Garnacha Viñas Viejas

Blanco Baltasar Gracián 'El Discreto'

Blanco Albada Macabeo Viñas Viejas

Blanco semi seco (semi dulce) Viñas de Miedes

Viñas de Miedes blanco Frizzante

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Cava Codorníu Brut Cuvée ecológico

RECOMENDACIONES

Tinto Samitier Roble D.O. Calatayud

Tinto Baltasar Gracián Viñas Viejas 'El Héroe' D.O. Calatayud

Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja

Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero

Protos Verdejo D.O. Rueda

Albariño Marqués de Vizhoja Rias Baixas

Blanco Viñas del Vero Gewurztraminer D.O. Somontano

Blanco Langa Mítico D.O. Calatayud

Champagne Moët & Chandon

Cava Reyes de Aragón Gran Reserva (Mejor cava de España 2022)

(Otros vinos y denominaciones consultar, los suplementos serán aplicados por persona)



Atenciones incluidas en vuestro menú

La finca no cobra ningún concepto adicional de alquiler.

Ofrecemos nuestra finca para reportaje de fotos incluso post-boda; no tenemos exclusividad de fotógrafo.

Decoración de las mesas y para presidencia con flores naturales a elegir de nuestros catálogos de floristas.

Minutas con el menú para cada comensal, listas de invitados, diseño de planos y seating plan. Se pueden personalizar las minutas consultar condiciones y presupuesto.

Los novios disfrutaréis de alojamiento gratuito la noche de vuestra boda en el **hotel Monasterio Benedictino 4****** con check out hasta las 14.00.

Asesoramiento del servicio de autobús.

Degustación gratuita de la prueba de boda en **Hotel Monasterio Benedictino**.

Tarifas especiales en habitaciones en **hotel Monasterio Benedictino** para vuestros invitados de boda.

Carrito para Candy Bar.

Guardarropa y guarda para regalos y detalles de boda.

Audiovisuales con técnico de sonido para proyecciones.



Condiciones generales de contratación

Para la confirmación del banquete solicitamos un depósito a cuenta que se conservará como garantía de bloqueo de fecha y se descontará de la factura final del banquete.

Está prohibido traer alimentos y bebidas del exterior para su consumición en la finca.

Dispone de cocina propia por lo que se pueden personalizar los menús.

La prueba de boda se podrá hacer entre semana o fin de semana según disponibilidad del restaurante **hotel Monasterio Benedictino**. Para la confección del menú de prueba de boda se deberá encargar los platos con al menos 14 días de antelación a la fecha acordada previamente con la dirección.

La lista de invitados definitiva es imprescindible entregarla con al menos 3 semanas de antelación.

Diseñaremos propuestas con diferentes planos de montaje para acomodar a sus invitados.

Se informará de todos los horarios y detalles del evento y se entregará presupuesto por escrito.

Horario de entrada y de salida en la finca, será el que previamente se haya pactado con la dirección de mutuo acuerdo. En bodas de cena el horario será hasta las 5:00 de la madrugada.

En los precios el 10% de IVA no está incluido.



Teléfono: 976 891 500 - Extensión 3

Whatsapp 696 996 288

direccion@factoriaresort.com

www.factoriaresort.com

