



EXPERIENCIAS VIVAS EN FINCA LUZ DEL FLUMEN

BRAND BOOK/2026
LUZ DEL FLUMEN



UN ESPACIO ÚNICO PARA EVENTOS Y CELEBRACIONES

Luz de Flumen es una Finca privada de 5000m2 de extensión situada en Sariñena, en el corazón de Monegros. A 30 minutos de Huesca capital y al lado de la Laguna de Sariñena; una amplia extensión de agua situada entre las cuencas de los ríos Alcanadre y Flumen, con un variado número de aves migratorias que encuentran el hábitat idóneo para descansar.

La familia Serrate Valdovinos, propietaria de la finca y dedicada a la restauración desde 1978, lidera a un equipo de grandes profesionales aportando profesionalidad y cercanía. Consiguiendo eventos con vivencias extraordinarias en Aragón.



ESPACIOS

Olivos centenarios forman parte de la finca originando experiencias inéditas. Cada zona está preparada para crear distintos ambientes y disfrutar de la magia del lugar. Ceremonia civil, aperitivo, banquete y fiesta. Permítete soñar y disfrutar tus sueños.

- Terraza
- Jardín
- Salón

GASTRONOMÍA

Fusión entre tradición y vanguardia. La cocina de Luz del Flumen rebosa sabores que exaltan el paladar. Productos de cercanía, desde nuestro huerto a la mesa, en la que el producto de temporada es el rey y estimula los sentidos .

Combina sabores auténticos, presentaciones elegantes y productos de la mejor calidad, diseñado para hacer de tu boda un evento inolvidable. Nuestro catering ofrece una experiencia gastronómica que deleitará a todos, desde los amantes de la cocina tradicional hasta los que buscan un toque vanguardista.





Menü Luz del Flumen

APERITIVO (8 aperitivos)

- Tabla de ibéricos curados y reservas
- Pan tomate
- Bomba de pulpo con mojo rojo
- Tartar de salmón pan de gambas y mayonesa japonesa
- Hojaldre invertido matrimonio
- Salpicón de Zamburiña y crema de aguacate
- Brandada berenjena asada trufa y miel
- Freiduría de pescado

ENTRANTES a elegir

- Crema de langosta con vegetales al aceite de sus corales
- Raviolis de trufa y trompetilla negra
- Timbal de aguacate y langostinos con salsa choro y rúcula

PRINCIPAL a elegir entre 1 pescado o 1 carne

PESCADO

- Lenguado relleno de marisco a la crema Fina d Almendras
- Lomo de merluza a la holandesa sobre crema de Nécora y almejas
- Corvina marinada en cama de vegetales y All i oli de cítricos

CARNES

- Gigot de ternera y patata Robouchon con verduritas de temporada
- Lingote de cochinillo crujiente al aroma de cítricos y chutney de fruta tropical
- Paletilla de ternasco al horno con patatas a lo pobre

POSTRE

- Pastel Massini con tulipas de helado biscuit bañada en chocolate

BODEGA

- Vino Tinto y Blanco DO Somontano
- Cava brut nature Agua mineral y Café

Menü 1

APERITIVOS

A elegir 10 aperitivos entre 6 fríos y 4 calientes

- Jamón Ibérico al corte
- Pan con tomate

ENTRANTES a elegir

- Lingote d Foie Rulo de Cabra y Langostinos Mousse d Mango y Vegetales
- Tartar de Atún Rojo de Tarifa emulsión de pistachos y aguacate
- Crema de Almendras Tomate ibérico con dátil y carpaccio de gamba roja
- Gran Canelón de Carabineros en jugo de sus corales y rizos de chipirón con crustáceos

PRINCIPAL a elegir entre 1 pescado o 1 carne

PESCADOS a elegir

- Bacalao al pil pil con sus kokochas
- Caldereta de rape Gambones en Suquet de Marisco
- Rodaballo con su pil pil, espárragos silvestres y Almejas
- Bogavantes las tres texturas
- Dorada a la espalda con camarones y orio de avellanas

CARNES a elegir

- Gigot de ternasco a baja temperatura sobres patatas a la antigua y espárragos silvestres
- Chuleta de Avila con Ragout de Patata Colmenilla y Trufa
- Paletilla de Ternasco de Aragón al Horno con Patatas a lo Pobre
- Cochinillo crujiente con chutney de manzana crema de patata y piñones

POSTRE

- Pastel de bodas con su helado

BODEGA

- Vino Tinto y Blanco DO Somontano
- Cava Villarnau Brut Nature Reserva
- Agua Mineral Café y Licor



Menú 2

APERITIVOS

A elegir 10 aperitivos entre 6 fríos y 4 calientes

- Jamón Ibérico al corte
- Pan con tomate

ENTRANTES a elegir

- Vieiras Confitadas Carabinero con romesco de su coral y vinagreta de pez volador
- Ensalada de Frutos del Mar y huevas de trucha
- Anguila ahumada con foie micuit caramelizado y vinagreta de Fresones
- Carpaccio de rape marinado con cítricos y mayonesa de ostras

PRINCIPAL a elegir entre 1 pescado o 1 carne

PESCADOS

- Rape a la americana con almejas y langostinos arroz caldoso de Bogavante
- Lenguado de la Ria a la menier y cigalitas
- Rodaballo salvaje sobre Rissoto negro marinero y Ajo blanco
- Besugo con Sitake escabechado y cebollitas glaseadas

CARNES

- Lechal al horno con patatas a lo pobre
- Ternasco con I.G.P de Aragón con patatas a lo pobre
- Centro de Solomillo de ternera al Whisky con hortalizas y patata noisette
- Carré de ternasco asado al estilo tradicional con patatas a lo pobre
- Presa ibérica 5 Jotas con pimientos de cristal y parmentier de patata trufada

POSTRE

- Pastel Massini con tulipas de helado biscuit bañada en chocolate

BODEGA

- Vino Tinto y Blanco DO Somontano
- Cava brut nature
- Agua mineral
- Café y licor

Menú 3

APERITIVOS

A elegir 10 aperitivos entre 6 fríos y 4 calientes

- Jamón Ibérico al corte
- Pan con tomate

ENTRANTES a elegir

- Bacalao ahumado con changurro y gel de tomate ibérico a la albahaca
- Ensalada de Bogavante con su tartar y muselina de Manzana ácida
- Lasaña de cigalitas y emulsión de erizo
- Carpaccio de picaña parmesano reggiano mostaza trufa y miel

PRINCIPAL a elegir entre 1 pescado o 1 carne

PESCADOS

- Entremeses fríos de Marisco del Cantábrico
- Merluza de pincho en diferentes versiones
- Lubina a la sal y verduritas de temporada
- Rape gallego a la Andaluza al Orio o en Salsa Verde
- Ventresca de Atún Rojo de Tarifa al gusto

CARNES

- Solomillo de vaca madurada en salsa perigord
- Asado de Costillar de Lechal
- Asado de Paletilla de Cabrito o de Lechal
- Chuletón de vaca madurada
- Solomillo de ternera al foie

POSTRE

- Pastel de bodas con su helado

BODEGA

- Vino Tinto y Blanco DO Somontano
- Cava Villarnau Brut Nature Reserva
- Agua Mineral
- Café y Licor





Aperitivos

a elegir 10 entre fríos y calientes

APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES

- Ensaladilla rusa con atún rojo y huevo frito
- Anguila ahumada y aguacate
- Ceviche peruano d corvina lubina o trucha
- Carpaccio de bacalao y changurro
- Sobrasada ibérica y huevo d codorniz
- Flor d alcachofa con Ali olí de almendra
- Saquitos de pollo de corral trufado
- Wellington de solomillo ibérico
- Tataky de presa ibérica y chutney de manzana
- Ferrero Rocher de morcilla
- Nuestras bravas a las tres salsas
- Crujiente de mejillón en su tinta

MINI CANELÓN

- Confit y Foie
- Bogavante
- Crujiente de kimchy
- Crujiente de bacalao y miel de monegros

BOMBAS

- Chocolate y Foie
- Royapirenaica y salsa Shiracha
- Surtido de bombas : Calamar en su tinta Sobrasada y Miel
Boletus y trufa

CONCHAS

- Salpicón de langostinos
- Rape langostado con boletus
- Buey de mar gratinado
- Zamburiñas a la plancha con salsa ponzu

BARQUITAS

- Marisco del Cantábrico cocido
- Freiduria de Pescado al estilo andaluz
- Camarones fritos

CUCHARITAS

- Esfera de Vermut berberecho
- Pulpo a Feira con patata rota al pimentón
- Solomillo d salmón ahumado con vegetales y emulsión de eneldo
- Atún rojo ahumado confitura d tomate y piñones

Apéritivos

VASITOS

- Gazpachos o Sopas frías :
Fresones, Sandía, Melón, Cerezas Almendras o Remolacha
- Ensaladita de escabechados macedonia de frutas y espárragos silvestres
- Ensaladita de bogavante
- Ensaladita de langostinos y salsa tártara

TACOS MEXICANOS

- Tacos Mexicanos
- Cochinita pibil
- Tinga de pollo
- Barbacoa
- Ternasco mechado

BROCHETAS

- Cherry Burrata y albahaca
- Langostino, Vieira y Mango
- Alcachofa Pulpo Mojo rojo y chumichurri
- Pollo Gambon y Wakame

PINXOS

- Muslito de Codorniz con foie al PX
- Taco de Cochinitillo crujiente al aroma de cítricos
- Ternasco crema de queso y berenjena
- Panceta al estilo oriental y mejillón escabechado

ENTREPANES

- Sabaroni de Steak Tartar de Vaca madurada
- Blinis de trucha del grado marinada con espárragos de mar
- Hojaldre invertido selección de anchoas crema d queso y pimiento confitado
- Focaccia de brandada berenjena braseada mostaza miel y trufa





Showcooking

a presupuestar

CÓRNER

- Córner de Queso
- Córner de curados y reservas
- Córner Ahumados y salazones
- Córner de cervezas y Gildas
- Córner de vermut y encurtidos
- Córner de ahumados
- Córner de ostras
- Córner Pastelería o Repostería

SHOWCOOKING

- Showcooking de marisco a la plancha
- Showcooking de Fideuà y arroces
- Showcooking de carnes barbacoa - brasa
- Showcooking de cocinas del mundo Oriental, Mexicana, Americana o Italiana

MENÚS ESPECIALES

Una vez escogido el menú troncal, lo adaptamos a cualquier tipo de intolerancias alimenticias y alergias que podáis tener entre vuestros invitados, garantizando una experiencia segura y deliciosa para todos. Nuestro equipo trabaja cuidadosamente para crear opciones que se ajusten a cada necesidad, sin sacrificar sabor ni calidad. Así, podrás disfrutar de tu celebración con la tranquilidad de que cada detalle está pensado para el bienestar de todos.



INFANTIL

Incluye cuidadora 4h

MENÚ 1

- Surtido de croquetas
- Calamares a la andaluza
- Fingers de pollo
- Mini pizza de jamón de york y queso
- Costillar de ternasco al horno con patatas panadera
- Brownie de chocolate con helado de huevo Finder
- Agua y refrescos

MENÚ 2

- Canelones de carne gratinados
- Pechugas de pollo rebozadas
- Brownie de chocolate con helado de huevo Finder
- Agua y refrescos

MENÚ 3

- Macarrones
- Pollo al horno
- Helado
- Agua y refrescos

RECENA

AMERICANA

- Hot dog
- Mini Burguer
- Alitas de pollo deshuesadas a la barbacoa

ESPAÑOLA

- Migas al estilo tradicional
- Tortilla de patatras
- Croquetas

ITALIANA

- Pizzas variadas
- Paninis de bacon y queso, ricotta y pera

CAMPERA

- Surtido de butifarras a la brasa, chuletas y panceta

DULCE

- Donuts
- Cupcakes
- Brochetas de fruta variada con chocolate



TARTAS

- Tarta de Maracuyá
- Tarta Saint Honoré
- Tarta Monegrina
- Tarta de Jijona
- Pastel Massini
- Tarta de Limón
- Tarta Montesnegros

HELADOS

- Tulipa bañada en chocolate con helado al gusto
- Vaso de coco con helado al gusto
- Charlotte d chocolate con helado de canela
- Teja de Almendra con sorbetes mandarina manzana verde y frambuesa
- Sorpresa d chocolate con helado de piña

SORBETES

- Sorbete de Maracuyá
- Sorbete de manzana verde
- Sorbete de limón al cava
- Sorbete de Mojito
- Sorbete de mandarina al Vodka negro
- Sorbete de Tequila y Fresas

HELADOS: Fresa, Frambuesa, Frutos rojos, Pistacho, Stracciatella, Chocolate, Capuchino, Nuez con nueces caramelizadas, Café, Mango, Manzana verde, Melocotón con vino, Piña, Yogourt con frutos rojos, Mandarina, Té Macha, Arroz con leche, Avellanas, Canela, Caramelo con flor de sal, Guirlache Vainilla, Vainilla Bourbón, Red Velvet (según disponibilidad)





MESAS

Personaliza la decoración de las mesas, escogiendo los distintos elementos que la conforman. Mantelerías, bajo platos, vajilla, cristalería y cubertería con los que definirás el estilo de tu boda creando un ambiente mágico y muy personal.



SERVICIOS INCLUIDOS

- El uso exclusivo de las instalaciones durante el día del evento, así como el acceso a los espacios exteriores e interiores y aparcamiento.
- Montaje ceremonia civil (en el caso que se precise): Mesa mantelada, asientos para los novios y sillas para los invitados
- Equipo de audio y personal técnico para la ceremonia
- Recogida y limpieza del recinto, antes, durante y después del evento
- Servicio de Wedding Planner
- DJ durante el aperitivo, banquete y 2,5h de la barra libre
- Degustación menú para 6pax
- Barra libre del aperitivo compuesto por la Bodega del menú, Martini, refrescos y cerveza
- Menaje estándar



SERVICIO WEDDING PLANNER

Nuestra Wedding Planner estará con vosotros durante todo el proceso. Sabemos que planear una boda es una de las experiencias más emocionantes de vuestra vida y también puede ser un desafío lleno de detalles, decisiones y nervios.

Contar con una Wedding Planner significa tener a una profesional que se encargue de cada detalle, desde la organización y coordinación hasta la decoración de cada rincón, creando un ambiente mágico y personalizado que refleje vuestra historia y estilo.

Ella se encargará de gestionar proveedores, horarios y logística, para que vosotros solo tengáis que disfrutar y vivir cada momento con tranquilidad y alegría.

Incluye:

- Asesoría y apoyo durante todo el proceso
- Diseño del Proyecto de Boda personalizado
- Apoyo en la Ceremonia Civil
- Decoración estándar del Banquete. Otras opciones s/presupuesto
- Diseño e impresión de Minutas
- Diseño e impresión del Seating Plan
- Decoración de Córners
- Apoyo en vuestros montajes: En el caso que queráis montar algún rincón tipo: Candy bar, Glitter, Mesa de firmas, Infantil... Vosotros traéis el material y nosotros lo montamos.



SERVICIOS EXTRA

Barra libre 2,5h
Ampliación Barra libre
Marcas Premium, suplemento adicional
Ampliación de horas cuidadora infantil
Ampliación de horas de DJ
Cada degustación extra del menú
Menú staff
Menaje especial
Limpieza de la finca en el caso de superar la limpieza estándar
(confeti no biodegradable, fuegos artificiales, botellines de ceremonia...)

ampliación a lo que os ofrece la finca

16€/pax
9€/hora/pax
4€/pax
16€/h
150€/hora
45€/pax
50% del menú escogido/pax
según cotización

200€

si quieres que nos encarguemos nosotras de todo

Decoración Altar Ceremonia: Arco, hexágono, carro, flores... según el Proyecto de Boda
Candy Bar: montaje, decoración y chucherías (para 80pax)
Glitter córner: montaje, decoración y abalorios (para 80pax)
Tattoo córner: montaje, decoración y tatoos (para 80pax)

600€
350€
350€
350€

SERVICIOS

Oficiante de Ceremonia
Si queréis una decoración floral distinta a la que os oferta la Finca
Si queréis un Seating Plan distinto al que os oferta la Finca
Cambios en Bodega, se aplicará el suplemento correspondiente a la diferencia de importe.
Si desear contratar DJ, orquesta o discomovil externa a la finca

a cargo de los novios

350€

350€/3h



SERVICIOS ADICIONALES

según cotización

- Mobiliario, mantelería y menaje no estándar
- Photocall
- Alquiler coche nupcial
- Fotógrafo
- Videógrafo
- Maquilladora
- Peluquería para novias o invitadas
- Oficiante de Ceremonia civil
- Grupo de Jazz
- DJ ambiental
- Vocalista
- Grupo en directo
- Autobús
- Food Truck



COTIZACIÓN

Estos precios están estipulados para celebraciones con más de **120 invitados**. Para un número inferior de asistentes, consultad.

- **El bloqueo y reserva de la finca será de 2000€** en el momento de la aceptación y firma del contrato, a cuenta del importe final.
- **Se efectuará un segundo pago por valor del 30% del importe final**, un mes antes de la Boda, una vez confirmados los asistentes-
- **El 70% restante** (restando la reserva) , al día siguiente de la boda a través del núm. de cuenta de la Finca

La confirmación del número final de invitados será **7 días antes del evento**.

En el caso que hubiera cambios 5d antes del banquete, se abonará un **80% del menú**.

G R A C I A S

por confiar en nosotros

* AL PRECIO FINAL SE LE SUMA UN 10% de IVA

