



LA HERENCIA DE  
HIROSHIMA

2026

PEQUEÑAS CELEBRACIONES

ORGANIZACIÓN A MEDIDA PARA TU EVENTO

[www.laherenciadehiroshima.com](http://www.laherenciadehiroshima.com)

# ¿QUIENES SOMOS?

## HISTORIA

La Herencia de Hiroshima nació como un sueño familiar que comenzó en un pequeño bar de gasolinera, el "Ciudad del Sol". Con esfuerzo y años de dedicación, la familia López dio un paso más y se trasladó a una finca de 12.000 m<sup>2</sup>, donde en junio de 1984 empezó a tomar forma "Restaurante Hiroshima", el origen de todo lo que hoy somos

## GASTRONOMÍA

La cocina de la casa, de base tradicional murciana y mediterránea, no renuncia a los platos de nuevo diseño. Basada siempre en productos naturales de la tierra y de alta calidad, confecciona menús personalizados para satisfacer no solo los deseos de los anfitriones, sino los de todos los comensales.



LA HERENCIA DE  
HIROSHIMA

## NUESTRA APP – TODO MÁS FACIL QUE NUNCA

Mediante dicha APP todos los clientes podrán ver diversos menús orientativos además de tener la posibilidad de crear personalmente **su propio menú**. Igualmente, gracias a la APP podrán diseñar **invitaciones digitales** para que los invitados puedan confirmar su asistencia y seleccionar aquellos **complementos** que desean para su evento.



*Descarga nuestra app escaneando el código QR o accediendo a la tienda de aplicaciones y buscar "La Herencia de Hiroshima" de Parker Solutions*

Fotografía: @enriquecopp  
\*consulta sus servicios de fotografía  
para tu evento

# NUESTRO CÓCTEL

Sabores locales que te enamorarán

Elige entre un cóctel  
sencillo (30 min), estandar (60 min) o largo (90min)

## CÓCTEL BRONCE

Mochis de sobrasada de chato murciano y queso de oveja  
Sorbitos de salmorejo, chips vegetales, longaniza lorquina

Croquetitas de jamón ibérico con salsa de miel y mostaza  
Ataditos de queso camembert con confituras  
Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón

## CÓCTEL PIATA

Mochis de sobrasada de chato murciano y queso de oveja  
Sorbitos de salmorejo, chips vegetales, longaniza lorquina  
Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón  
Marineritos de boqueron con caviar negro

Croquetitas de jamón ibérico con salsa de miel y mostaza  
Ataditos de queso camembert con confituras  
Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón  
Mini hamburguesas de vaca madurada y queso cheddar

## CÓCTEL ORO

Mochis de sobrasada de chato murciano y queso de oveja  
Sorbitos de salmorejo, chips vegetales, longaniza lorquina  
Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón  
Gildas de boquerón

Croquetitas de jamón ibérico con salsa de miel y mostaza  
Ataditos de queso camembert con confituras  
Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón  
Mini hamburguesas de vaca madurada y queso cheddar  
Mini tostas de sobrasada con huevo de codorniz  
Barquitos de arroz y pavo lorquino "LHDH"



El cóctel de bienvenida debe elegirse por  
paquetes, no pudiendo modificarse ni eliminar  
aperitivos en concreto



# NUESTRAS ESTACIONES

En La Herencia de Hiroshima, cada detalle importa.

Nuestras *estaciones temáticas* están diseñadas para ofrecer a tus invitados una experiencia gastronómica única, añadiendo un toque especial a tu evento.

*\*se servirá dentro del salón  
salvo acuerdo mutuo de ambas partes*

## LA LONJA DEL MAR

*incluye: vino blanco, zamburiñas, gamba blanca, langostinos, mejillones con vinagreta y quisquilla*

## CORTADOR DE JAMÓN PROFESIONAL

*incluye: servicio de cortador de jamón profesional durante el cóctel de bienvenida y pieza de jamón elegida (estación cada 50-100 comensales)*

## BODEGÓN DE QUESOS

*incluye: panes y confituras de sabores, queso oveja ahumado, queso murcia al vino, la zarcillera, granapadano y campobello semi o similares.*

## BAR DE CERVEZAS DEL MUNDO

*incluye: al menos 5 variedades de cervezas Heineken, Coronita, Alhambra 1925, Estrella Galicia 1906, Estrella de Levante o cervezas similares*

## RINCÓN DULCE FUENTE DE CHOCOLATE

*Alguna vez has soñado con tener chocolate infinito? Descubre nuestra fuente de chocolate con golosinas, fruta o profiteroles*

# MENÚ N° 1 ARMONÍA

## Snack de bienvenida (incluido en el precio)

Chips vegetales, aceitunas, almendras  
Vermouths, cervezas y refrescos

## Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada César con tejas de parmesano,  
cebolla encurtida, sal negra y frutos secos

Dúo de jamón ibérico con grisinis  
y mosaico de queso manchego

Gambón rojo de costa al ajillo con pan tostado y alioli

## Plato principal (INDIVIDUAL)

Solomillo de cerdo huertano  
con reducción de pedro ximénez

*\*opción de plato a elegir, puede incrementar el precio*

## Dulce final

Creppe con helado "Red Velvet" petacrispy y chocolate  
*\*se puede sustituir el postre por tarta de celebración*

## Bodega seleccionada

Vino tinto "Las Reñas" d.o. Bullas

Vino blanco "Gilda" verdejo d.o. Rueda

Vino rosado espumoso, agua mineral, refrescos

Cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero

*\*bebidas incluidas desde el cóctel de  
bienvenida hasta servir el postre*





## MENÚ N° 2 ORQUÍDEA

Cóctel de bienvenida "bronce" (incluido en el precio)

Mochis de sobrasada de chato murciano y queso de oveja

Sorbitos de salmorejo, chips vegetales, longaniza lorquina

Croquetitas de jamón ibérico con salsa de miel y mostaza

Ataditos de queso camembert con confituras

Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón

Vermouths, cervezas y refrescos

**Entrantes para compartir (cada 4 personas)**

Ensalada templada de mariscos y frutos del mar  
con mahonesa de salmón

(gulas, mejillones, langostinos, atún, calamares y tortillita de camarón)

Zamburiñas en salsa verde

Fuentes de arroz y pavo lorquino "LHDH"

**Plato principal a elegir (INDIVIDUAL)**

Chuletón de chato murciano a las tres pimientos

Supremas de mero al horno con salsa marinera

**Dulce final**

Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla y cookies

*\*se puede sustituir el postre por tarta de celebración*



**Bodega seleccionada**

Vino tinto "Bruma" Paraje Marín d.o. Jumilla

Vino blanco "Impresiones" verdejo

Vino rosado espumoso, agua mineral, refrescos

Cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero

\*bebidas incluidas desde el cóctel de  
bienvenida hasta servir el postre



## MENÚ N° 3 MAGNOLIA

Snack de bienvenida (incluido en el precio)

Mochis de sobrasada de chato murciano y queso de oveja

Sorbitos de salmorejo, chips vegetales, longaniza lorquina

Croquetitas de jamón ibérico con salsa de miel y mostaza

Ataditos de queso camembert con confituras

Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón

Marineritos de boqueron y caviar negro

Crispy marineras con anchoa y perlas de salmon

Mini hamburguesas de vaca madurada y queso cheddar

Vermouths, cervezas y refrescos

### Entrantes para compartir (cada 4 personas)

Ensalada de foie y langostinos  
con rulo de cabra caramelizado

Timbal de salmón ahumado  
con aguacate y mango

Pata de pulpo con pimentón y patata

### Plato principal a elegir (INDIVIDUAL)

Pluma ibérica con reducción de Pedro Ximénez

Lomo de merluza al horno con gambón y almejas

### Dulce final

Coulant de chocolate caliente con helado de oreo  
*\*se puede sustituir el postre por tarta de celebración*

### Bodega seleccionada

Vino tinto "Juan Gil" edición plateada d.o. Jumilla

Vino blanco "Mar de Frades" d.o. Rías Baixas

Vino rosado espumoso, agua mineral, refrescos

Cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero

\*bebidas incluidas desde el cóctel de  
bienvenida hasta servir el postre





## MENÚ N° 4 MARGARITA

Cóctel de bienvenida "bronce" (incluido en el precio)

Chips vegetales, aceitunas, almendras  
Vermouths, cervezas y refrescos

**Entrantes para compartir (cada 4 personas)**

Ensalada campera con encurtidos

Lascas de jamón ibérico con grisinis

Alcachofas con foie, jamón  
y reducción de P. Ximénez

**Plato principal (INDIVIDUAL)**

Solomillo de cerdo duroc  
con salsa de boletus y trufa

**Dulce final**

Tarta de nata y chocolate  
con helado de vainilla y cookies

**Bodega seleccionada**

**Vino tinto "Las Reñas" d.o. Bullas**

**Vino blanco "Gilda" verdejo d.o. Rueda**

Vino rosado espumoso, agua mineral, refrescos

Cerveza estrella de levante

Café, infusiones, sidra el gaitero

\*bebidas incluidas desde el cóctel de  
bienvenida hasta servir el postre

# DESCUBRE NUESTROS MENÚS TIPO CÓCTEL

**Cortador de jamón ibérico cebo de campo**

**Bodegón de quesos, panes y confituras**

**Pozo de cervezas del mundo**

*\*para eventos inferiores a 80 comensales se servirá desde cocina  
o se pagará un suplemento de 150,00€ por estación / corner*

**Chips vegetales y taquitos de longaniza lorquina**

**Sorbitos de salmorejo y virutas de jamón**

**Crispy marineras con anchoa y perlas de salmón**

**Ataditos de queso camembert con dulce de pimiento**

**Croquetitas del chef con salsa de miel y mostaza**

**Piruleta de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón**

**Mini hamburguesitas con queso**

**Bodega seleccionada**

**Vino tinto "Las Reñas" d.o. Bullas**

**Vino blanco "Gilda" verdejo d.o. Rueda**

**Vino rosado espumoso, agua mineral, refrescos**

**Cerveza estrella de levante**

**Montaje al aire libre en mesas tipo cóctel sin sillas ni cubertería**

**TODOS NUESTROS MENÚS EN NUESTRA WEB**

**[WWW.LAHERENCIADENHIROSHIMA.COM/GASTRONOMIA](http://WWW.LAHERENCIADENHIROSHIMA.COM/GASTRONOMIA)**



**LA HERENCIA DE  
HIROSHIMA**



# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTES AL CENTRO

Patatas fritas, aceitunas

Croquetas de jamón y nuggets de pollo

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Hamburguesa simple con patatas

Pechuga rebozada con patatas

## POSTRE

Surtido de helados "La Jijonenca"

## BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, zumos

**PRECIO POR NIÑO:**

**15 € IVA INC.**

*Para ADOLESCENTES  
el coste del menú sera de 20,00€*

*Decoración de la mesa + 2,50€*

*Bolsa de chucherias + 2,50€*

*Parque de bolas con zonas  
diferenciadas por edad*

*Colchoneta y pista de fútbol*

*Monitor infantil 80,00€*

*(monitor obligatorio para  
el uso de colchoneta)*

# BAILE Y COPAS

Una vez finalizada la comida o cena, damos la opción de tomar una copa juntos y bailar al ritmo de la música. Para ello es obligatorio un consumo mínimo por cada hora una vez terminada la comida.

## MINIBAR PRIVADO CON BOTELLAS (AUTOSERVICIO)

*Botella de alcohol estandar + refrescos necesarios + hielo y vasos*  
*Botellas de alcohol premium + refrescos necesarios + hielo y vasos*  
*Botellas de licor sin alcohol + hielo y vasos*

## BEBIDAS POR TICKETS (MÍNIMO 30 TICKETS)

*Combinados estandar*  
*(similares a j&b, ballantines, brugal, barcelo, ponche, seagrams, larios, puerto de indias, absolut)*

*Combinados premium*  
*(similares a jack daniels, chivas, martin millers, nordés, matusalen, exclusiv, jonnies negro)*

*Refrescos, cerveza o licores sin alcohol*

## HORARIOS Y CONDICIONES

El horario de comidas es de 13:00h a 17:00h, y para las cenas de 20:00h a 24:00h. Estos horarios podrán adelantarse o retrasarse bajo previo acuerdo entre el cliente y el restaurante, no superando nunca el tiempo del servicio las 4 horas de duración.

Previo pacto con el cliente, se determinará el comienzo del servicio y timing, suponiendo cualquier retraso superior a 30 minutos en los tiempos pactados ajeno a LHDH con una penalización durante del tiempo de baile contratado.

## EXCLUSIVIDAD Y ESPACIO

La contratación del evento solamente incluye el espacio necesario para realizarse, pudiendo ser una sala compartida. No incluye el uso en exclusividad de todas nuestras salas, jardines y demás instalaciones. Para exclusividad, consultar disponibilidad y precios. (No disponible en comuniones)

LHDH se reserva el derecho de poder asignar otro salón diferente al pactado

En La Herencia de Hiroshima se establece un mínimo de 25 comensales adultos para todos los menús contratados. En caso de que el número de asistentes sea inferior, será obligatorio abonar, en todo caso, el importe correspondiente a 25 menús

# COMPLEMENTOS Y SERVICIOS

En LHDH creemos que la diferencia entre **un evento increíble** y **uno inolvidable reside en los detalles.**

## EL RINCÓN DE BIENVENIDA: LA PRIMERA IMPRESIÓN

Escoge nuestro pack con sofá de terciopelo + neón, iniciales, cartel de bienvenidos a nuestro evento e impresión de meseros tematizados para tu seating plan

## BRINDIS EXCLUSIVO CON FUEGOS ARTIFICIALES

Sorprende con tu llegada desde la pasarela con los fuegos artificiales, ideal para eventos a mediatarde

## BRINDIS EXCLUSIVO CON SUELTA DE GLOBOS

Haz que todos participen en vuestra llegada con nuestra suelta de globos corazón

## MÚSICA EN DIRECTO DURANTE EL CÓCTEL

La música en directo transforma el cóctel en una experiencia inolvidable. Añade elegancia y distinción con una actuación personalizada y acorde a tu estilo

[@ismaelpuerta\\_music](#) | Íntimo, auténtico  
[@sondebarrio\\_lorca](#) | Flamenco y rumbas  
[@sweetlovesmusica](#) | Pop, Románticas

## MANTELERIA DE ALQUILER

Descubre nuestra gama de mantelerías de alquiler para hacer tu evento totalmente personalizado a tu paleta de colores

Mantel personalizado  
*\*reservas con al menos 2 meses antelación*  
(beige, arena, verde, azul, marfil, rosa, morado)

## VAJILLA Y DETALLES MESA

Desde LHDH te personalizamos el lugar que ocupara cada invitado con diferentes complementos que harán de tu evento una decoración única y especial

Nombres en madera  
*\*el restaurante no se hace cargo de su colocación*

Bajoplato de rafia

Copa tallada de color a elegir

Servilleta color a elegir

## CENTROS DE MESA

El toque final para un evento de 10 esta en las flores, elige entre una amplia variedad y confía en nuestros expertos para tu elección final.



# CEREMONIA SIMBÓLICA PARA BODAS DE PLATA/ORO

Disponemos de espacios especialmente adaptados para el sí, quiero!

## MONTAJE DE CEREMONIA CIVIL

Nosotros nos encargamos del montaje y de coordinar en nuestro patio al aire libre

Incluye sillas para los invitados, mesa de altar, alfombra nupcial, música de ambiente y micrófono

\*en caso de lluvias o clima adverso se realizaría en la sala reservada para el banquete

## DECORACIÓN FLORAL Y DETALLES PERSONALIZADOS

Una decoración floral cuidada transforma tu ceremonia civil en un momento mágico...

Recomendamos visitar a nuestros proveedores de confianza

La Casa de las Flores - Águilas  
+34 620 68 48 81 | [@lacasadelasfloresaguilas](https://www.lacasadelasfloresaguilas.com)

Camino Verde - Huerca-Overa  
+34 621 18 84 77 | [@floristeriacaminoverde](https://www.floristeriacaminoverde.com)

Floristeria Jose - Lorca  
+34 606 63 30 74 | [@floristeria\\_jose](https://www.floristeriajose.com)

Floristeria Juani - Totana  
+34 643 25 73 77 | [@floristeriajuani](https://www.floristeriajuani.com)

\*coge ideas a través de nuestra app o escoge paquetes completos prediseñados

## GUIA PARA LA CEREMONIA CIVIL EN LHDH

Escanea nuestro código QR y accede a nuestra guía para la ceremonia





# MESAS DE CHUCHES Y DULCES – REGALOS

El montaje de mesas debe correr a cargo por nuestros proveedores autorizados y no se permitirá el acceso a particulares ni empresas sin consentimiento previo por parte del restaurante.

**El horario de montaje depende de la disponibilidad del restaurante. Consultar antes**

## RECORDATORIOS Y DETALLES DE LOS PADRES

Cualquier objeto de decoración, regalo para los invitados, foto del niño podrá ser guardado en nuestras instalaciones para su posterior colocación el día del evento durante el tiempo de recepción.

## PHOTOCALL, NEONES Y CAMARA 360°

Personaliza cualquier espacio con una frase bonita donde capturar tus fotos para el recuerdo o contrata una cámara 360° y dale vida.

Filamentoledlamp | +34 635 34 16 47

Inmortaliza los momentos de baile y euforia con el fotomatón. Un imprescindible

+ 34 644 72 28 87 | retraton.com

## CANDYBAR / MESA DE DULCES

Endulza a tus invitados con golosinas y dulces

+34 611 69 56 43 | @labobinadeconcha (Águilas)

+34 605 79 53 33 | @dulceyjaleo (Lorca)

+34 695 46 37 09 | @mundopinatas (Totana)

+34 680 67 15 21 | @decoraciones\_joel (Lorca)

## GLITTER BAR / TATUAJES TEMPORALES

Sorprende a todos tus invitados con un rincón de maquillaje y brillantes o apuesta por tatuajes al instante!

@tattooarte.eventos

@carmencosta.es

## RINCÓN DULCE DE FUENTE DE CHOCOLATE

Alguna vez has soñado con tener chocolate infinito? Descubre nuestra fuente de chocolate con golosinas, fruta o profiteroles

# PREGUNTAS FRECUENTES

## ¿DISPONÉIS DE OPCIONES DE MENÚ ESPECIALES (VEGANOS, CELÍACOS, ETC)

Nuestro equipo de cocina se adapta para cada evento y cada invitado, ajustando el menú a medida a vuestras necesidades. Para ello, es muy importante nos incluyan con la mayor brevedad posible los menús especiales en la app.

## SISTEMA DE RESERVAS, PAGOS Y POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

En LHDH utilizamos un sistema de reservas que garantice su seguridad y la nuestra, para ello se oficializan con el contrato de reserva indicando el espacio ocupado y fecha. La reserva de espacio incluye una fianza de 300 euros.

## ¿QUÉ TAMAÑO TIENEN LAS MESAS?

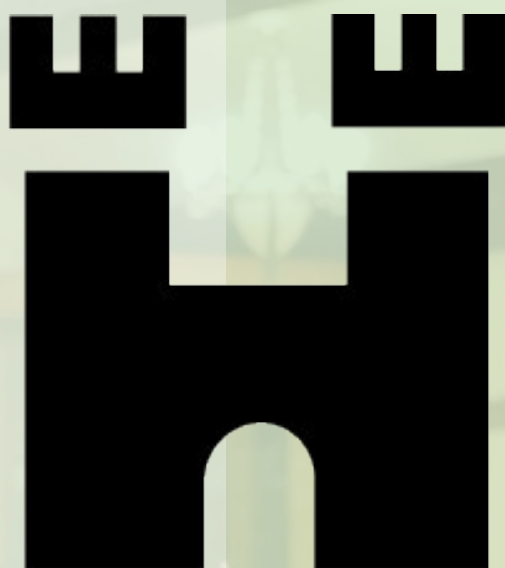
Recomendamos mesas redondas entre 8 a 12 comensales, ten en cuenta que las tronas o carritos de bebe también cuenta, puesto que se debe dejar el espacio en la mesa. Adicionalmente, tenemos tableros rectangular con mesas hasta 25 comensales, pero no lo recomendamos.

## SERVICIOS ADICIONALES PROVEEDORES DE CONFIANZA

Organizar un evento tal como imaginas requiere de mucho tiempo y proveedores de confianza. Para ello, facilitamos vuestra búsqueda con nuestras recomendaciones (floristerías, fotógrafos y video, wedding planner, officiantes, detalles de boda, animación y dj, autobuses...)

Para más dudas o información pueden contactar con el gestor aquí  
José Alejandro 607 396 862





# LA HERENCIA DE HIROSHIMA

INFORMACIÓN Y RESERVAS: +34 968 465 451

RESERVAS@LAHERENCIADENHIROSHIMA.COM  
CAMINO VIEJO DEL PUERTO, KM 3

[www.laherenciadehiroshima.com](http://www.laherenciadehiroshima.com)