

## ***Menú 1***

### **Aperitivos**

Cuñas de queso Manchego con picos de Jerez  
Pergamino de morcilla  
Croquetitas de jamón ibérico  
Saquito brick de chistorra y huevito de codorniz  
Rollitoss de salmón y frambuesa

### **Primeros (a elegir uno)**

Crepes de salmón en salsa ligera de nata y pimienta y frambuesa  
Ensalada del chef (aguacate, espárragos, mézclum de lechuga tricolor,  
vinagreta)  
Hojaldre de puerros y gambas con reducción de cítricos  
Pastel de Cabracho

### **Segundos (a elegir uno)**

Solomillo de buey con milhoja de patata y atadito de trigueros en bacon  
Entrecotte con cebollita glaseada y samosa de foie y verduras  
Suprema de pularda rellena de trufa y boletus

### **Postres (a elegir uno)**

Tarta árabe  
Mousse de dos chocolates  
Lemon pie

Precio por persona: 61€ + (10% IVA). Llevará un recargo de 80€ para pedidos inferiores de 20 personas.

Incluye bebida: Vino tinto y blanco, agua mineral, cerveza y cerveza sin y refrescos.

Incluye mobiliario y menaje. Servicio de camareros incluido (1 cada 15 pax) durante 4 horas. Hora extra a 14€. Suplemento café: 1,50€. Suplemento licores: 1,50€.

Portes a razón de 120€.

## ***MENÚ 2***

### **Aperitivos**

Cuñas de queso Manchego con picos de Jerez  
Pergamino de morcilla  
Croquetitas de jamón ibérico  
Saquito brick de chistorra y huevo de codorniz  
Rollitos de salmón y frambuesa

### **Primeros (a elegir uno)**

Milhojas de manzana y foie con reducción de PX.  
Ensalada de foie y langostinos  
Milhojas de berenjena, ibéricos y Mozzarella  
Pastel de boletus con crema de ahumados

### **Segundos (a elegir uno)**

Solomillo de buey con milhoja de patata y atadito de trigueros en bacon  
Entrecote con cebollita glaseada y samosa de foie y verduras  
Suprema de pularda rellena de trufa y boletus

### **Postres (a elegir uno)**

Lemon pie  
Crujiente de merengue con frutos rojos  
Tiramisú

Precio por persona: 64€ + (10% IVA). Llevará un recargo de 80€ para pedidos inferiores de 20 personas.

Incluye bebida: Vino tinto y blanco, agua mineral, cerveza y cerveza sin y refrescos.

Incluye mobiliario y menaje. Servicio de camareros incluido (1 cada 15 pax) durante 4 horas. Hora extra a 14€. Suplemento café: 1,50€. Suplemento licores: 1,50€.

Portes a razón de 120€.

## ***MENÚ 3***

### **Aperitivos**

Cuñas de queso Manchego con picos de Jerez  
Pergamino de morcilla  
Croquetitas de jamón ibérico  
Saquito brick de chistorra y huevo de codorniz  
Rollitos de salmón y frambuesa

### **Primeros (a elegir uno)**

Ensalada de perlas de melón y langostinos con salsa mil islas  
Milhojas de foie y manzana con reducción de PX.  
Bacalao Málaga Virgen

### **Segundos (a elegir uno)**

Solomillo de buey con milhoja de patata y atadito de trigueros en bacon  
Entrecote con cebollita glaseada y samosa de foie y verduras  
Lubina al horno  
Confit de Pato

### **Postres (a elegir uno)**

Crumble de frutos rojos  
Tarta árabe  
Crujiente de merengue con guirlache

Precio por persona: 68€ + (10% IVA). Llevará un recargo de 80€ para pedidos inferiores de 20 personas.

Incluye bebida: Vino tinto y blanco, agua mineral, cerveza y cerveza sin y refrescos.

Incluye mobiliario y menaje. Servicio de camareros incluido (1 cada 15 pax) durante 4 horas. Hora extra a 14€. Suplemento café: 1,50€. Suplemento licores: 1,50€.

Portes a razón de 120€.