

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€.