



MENÚS CELEBRACIONES 2020



CÓCTEL DE RECEPCIÓN

CÓCTEL

“FORMENTERA”

-APERITIVOS-

LARDONES DE QUESO IDIAZÁBAL AHUMADO

ROLLITO DE TRAMEZZINO CON JAMÓN
COCIDO Y MAHONESA DE WASABI

GRISINES DE JAMÓN RESERVA

MINI CHEESEBURGUERS

RABAS FRITAS A NUESTRO ESTILO

CARAMELOS DE CHISTORRA

COMPUESTO POR 6 PIEZAS POR PERSONA
DURACIÓN 30 MINUTOS / 10,90€ P/P (IVA
10% INCLUIDO)

CÓCTEL

“LA GARENA”

-APERITIVOS-

TORTILLA ESPAÑOLA CON ALIOLI SUAVE

CHUPITO DE GAZPACHO DE SANDÍA Y MENTA

NACHOS CON GUACAMOLE

DADOS DE QUESO DE OVEJA CON MEMBRILLO

GRISINES DE JAMÓN RESERVA

BROCHETA DE BOCONCCINI CON PESTO DE ALBAHACA

ROLLITO DE TRAMEZZINO CON PAVO Y

MAHONESA DE WASABI

MOUSSE DE FOIE CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y

QUESO DE CABRA

ALGODÓN DE AZÚCAR

FISH & CHIPS DE MERLUZA

CIGARRITOS DE MORCILLA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

BOCADITOS DE CAZÓN EN ADOBO

RABAS FRITAS A NUESTRO ESTILO

MINI CHEESEBURGUERS

COMPUESTO POR 15 PIEZAS POR PERSONA
DURACIÓN 45 MINUTOS / 15,90€ P/P
(IVA 10% INCLUIDO)

-BODEGA CÓCTEL-

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZA

VINO TINTO

VINO BLANCO

AGUA MINERAL

MENÚ ANTEZANA

-ENTRANTES A COMPARTIR-

TIMBAL DE HUEVOS ROTOS, PATATA, JAMÓN Y TRUFA

BOCADITOS DE MORCILLA DE BURGOS

BERENJENAS FRITAS CON SALSA DE SOJA Y SÉSAMO

QUESO MANCHEGO EN BASTONCITOS

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

MERLUZA SOBRE GUISANTES SALTEADOS A LA TRUFA Y SU CORAL

O

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO AL AJO TOSTADO CON PATATAS PANADERAS

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: 33,80€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ ARZOBISPAL

-ENTRANTES A COMPARTIR-

ENSALADA DE LANGOSTINOS, AGUACATE Y DRESSING DE MANGO

BUÑUELOS DE BACALAO RELLENOS DE QUESO CREMA Y MERMELADA DE PITARRA

SALMOREJO CON HUEVO, JAMÓN IBÉRICO Y CAVIAR DE AOVE

SORBETE DE MOJITO

SALMÓN AL HORNO, TEJA DE ACEITUNAS NEGRAS Y JUGO DE ALBAHACA

O

LOMO DE VACA A BAJA TEMPERATURA ASADO EN SU JUGO, AROMAS DE MONTE Y LINGOTE DE PATATA

TARTA COSTRADA CON CREMA Y HELADO DE BROWNIE

VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: 36,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ SAN ILDEFONSO

–ENTRANTES A COMPARTIR–

CARPACCIO DE PULPO CON CREAMOSO DE PATATA, AOVE, PIMENTÓN Y VEGETALES

MOUSSE DE FOIE CON QUESO DE CABRA Y COMPOTA DE MANZANA

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO

SORBETE DE MANDARINA

BACALAO EN COSTRADA DE PIÑONES Y BOLETUS

O

ESCALOPAS DE SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO Y PATATAS ARRUGAS

RED VELVET CON TIERRA DE COOKIE DE CHOCOLATE Y HELADO DE VIOLETAS

VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: 39,50€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ LAREDO

ENSALADA DE PULPO CON TOCINO IBÉRICO CONFITADO, SETAS DE TEMPORADA Y MANZANA VERDE

½ CORVINA ASADA SOBRE PURÉ DE PAPAYA Y CROCANTE MARINO

SORBETE DE FRAMBUESA

½ SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA CON CEBOLLITAS GLASEADAS Y JUGO DE PX

MILHOJAS DE CREMA CON CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: 45,20€ IVA INCLUIDO POR PERSONA

MENÚ VEGETARIANO

SALMOREJO CORDOBÉS

O

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, CHERRY ASADO Y PERA CON VINAGRETA DE AVELLANA TOSTADA

SORBETE (EL MISMO QUE LOS DEMÁS)

RISOTTO DE BRÓCOLI, SETAS Y PARMESANO

O

TAGLIATELLE CON VERDURAS AL WOK

POSTRE (MISMO QUE LOS DEMÁS)

VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: EL MISMO QUE EL PRECIO DEL MENÚ DEL RESTO DEL GRUPO

MENÚ VEGANO

SALMOREJO CORDOBÉS

Ó

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

BERENJENAS RELLENAS DE COUSCOUS CON VERDURAS, TOFU Y FRUTOS SECOS AL HORNO

O

TAGLIATELLE CON VERDURAS AL WOK

CARPACCIO DE PIÑA CON GELATINA DE COCO

O

MANZANA ASADA CON CANELA Y FRUTOS SECOS

VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ

PRECIO: EL MISMO QUE EL PRECIO DEL MENÚ DEL RESTO DEL GRUPO

MENÚS INFANTILES

MENÚ Nº 1

PASTA A LA BOLOÑESA

HAMBURGUESA COMPLETA

TARTA TRES CHOCOLATES

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

19,90€ iva incluido

MENÚ Nº 2

CROQUETAS Y TIRAS DE POLLO

CON SALSA BARBACOA

ESCALOPE A LA MILANESA

CON PATATAS FRITAS

NATILLAS CUBIERTA DE PETA ZETA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

19,90€ iva incluido

MENÚ Nº 3

ENTREMESES FRÍOS

Y CALIENTES

CHULETITAS DE LECHAL

CON PATATAS FRITAS

MOUSSE DE CHOCOLATE

CON LACASITOS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

19,90€ iva incluido

✓ Pueden realizarse cambios de platos entre menús sin suplemento.

MENÚ PEQUE CÓCTEL

HOT-DOG

NACHOS CON QUESO

SÁNDWICHES ROLL

MINI HAMBURGUESAS

NUGGETS

MINI BOCATINES DE CHORIZO Y TORTILLA

PALOMITAS, GUSANITOS, CHIPS

BROCHETA DE FRUTAS

POSTRE (A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

(Los niños deben sentarse juntos)

19,90€ iva incluido

MEDIO MENÚ INFANTIL

PRINCIPAL

(UN PLATO A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)

POSTRE (A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

15,00€ iva incluido

INFORMACIÓN ADICIONAL:

- ⊙ MISMO MENÚ PARA TODOS LOS ASISTENTES.
- ⊙ SE CONFIRMARÁ NÚMERO EXACTO DE INVITADOS Y NÚMERO DE CARNES Y PESCADOS 72 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO.
- ⊙ SALÓN PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS.
- ⊙ PARA DESPUÉS (PRE-CONTRATADO PARA TODOS LO MISMO):
 - ◆ BARRA LIBRE: MÍNIMO DOS HORAS 18,00€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA. HORA EXTRA 9,10€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA (MÍNIMO A FACTURAR 30 ADULTOS).
 - ◆ TICKETS:
 - ✓ COPAS 7,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.
 - ✓ TICKETS REFRESCOS 3,10€ IVA INCLUIDO POR PERSONA.TICKETS 1 POR PERSONA = 1 HORA MÁS EN EL SALÓN DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.
TICKETS 2 POR PERSONA = 2 HORAS MÁS EN EL SALÓN DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.
- ⊙ DJ MÍNIMO DOS HORAS 520€ IVA INCLUIDO. HORA EXTRA 180€ IVA INCLUIDO.
- ⊙ POSIBILIDAD DE PONER MÚSICA EN EL SALÓN SIN COSTE.

-ALÉRGENOS-

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.

EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INEXISTENCIA”.