

## MENÚ para eventos

**Precios por persona (VALIDOS SOLO PARA EVENTOS EN 2018, para otras fechas los precios pueden variar, esta información es orientativa, condiciones definitivas en contrato)**

**Aperitivo de Bienvenida** – 1,25 € cada variedad (mínimo 7 variedades)

Chupitos de Ajo blanco y Gazpacho, Atún al chocolate, Quesera de Queso Curado, Tostás de salmón, Croquetitas de la Casa, Gambas Rebozadas, Delicias de Mero, Tartaletas de Porra Antequerana, Cucharitas variadas, Chips de Berenjena con porra antequerana, Pulpo a la Gallega, Tostás de Queso y Cebolla Caramelizada, Lagrimitas de Pollo, Mini Flamenquín, Brochetas de Pollo Adobado, Pincho de Langostino Variado, Tortillitas de Camarones, Milhojas de manzana con queso, Champiñones Frescos Rellenos, Huevos de codorniz con Porra antequerana, Pincho de patata y chistorra, Suspiros de bacalao, Jalapeños con queso,...

**Mesa de quesos variados** 2 €

**Bebidas para la copa de bienvenida con puestos de:** cerveza, agua, sangría, limonada, mojito y refrescos (Incluida en el precio en eventos de mas de 100 comensales adultos o un consumo mínimo de 800 € en el aperitivo)

**Entrantes cada 4 cubiertos**

Cogollos con anchoa o salmón 2,5 €

Surtido de ibéricos 3 €

Entremés Ibérico (Individual) 7 €

Langostinos cocidos 3 €

Champiñones frescos rellenos 2,5 €

Pulpo a la brasa 4 €

Pulpo a la gallega 4 €

Parejitas de anchoa y boquerón 2 €

Tostás de foie con queso rulo de cabra 3 €

Berenjenas con miel 2,5 €

Cestas al horno de Queso y setas 4 €

Pimientos del piquillo rellenos de marisco 3 €

### **Primeros Platos**

Ajoblanco Malagueño con Tropezones de Manzana 5 €

Dorada al horno con Verduras 11 €

Bacalao confitado sobre Pisto Casero 11 €

Bacalao Gratinado 11 €

Merluza a la sidra 9 €

Merluza Rellena en salsa de la Casa 11 €

Merluza con Langostinos y Almejas 9 €

Mariscada 18 €

Pez Espada a la Riojana 10 €

Pez espada a la crema de gambas 10 €

Salmón a las Finas Hierbas 10 €

Salmón a la naranja 10 €

Salmon relleno 10 €

**Sorbetes:** limón, mojito, mandarina, frutas del bosque, tropical, fresa 2 €

### **Segundos Platos**

Medallones de Solomillo de Cerdo 10 €

Solomillo de Cerdo a la brasa 11 €

Solomillo de Cerdo relleno 12 €

Carrillada al Horno 10 €

Presa Ibérica con Foie de Pato 14 €

Presa ibérica 12 €

Entrecot de ternera 14 €

Solomillo de Ternera 20 €

**Salsas para la carne:** Malagueña, Jerez, Casera, , Finas Hierbas, Pimienta, whisky, avellanas, pedro Ximénez (incluidas en el precio)

### Guarniciones:

Patatas a lo pobre, patata parisina, patata asada, patatas pimentón dulce, patatas a la crema

Judías verdes, salteado de verduras, champiñones, surtido de setas, arroz con pasas, hojaldre de verduras (incluidas en el precio)

### Postres

Tarta nupcial Sabores Surtidos 3,50 €

Tiramisú con crema de Café 3,50 €

Semifríos con fondo de crema la casa 4 €

Brownie de chocolate con helado de vainilla 5 €

Surtido de Postres 5 €

Café e infusiones 1 €

### Bebidas durante la cena en el salón (sin límite) 9 €

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

Rioja Tinto Reserva, Blanco Afrutado

Y Copa de Espumoso Moscatel

- **Opción Pack Barra Libre**, El pack completo de barra libre tendrá un precio de 15 € para bodas de entre 100 y 250 invitados adultos y de 11 € para bodas de más de 250 invitados adultos. Para bodas o eventos de menos de 100 invitados adultos, el pack tendrá un precio único total de 1500€

-Licores primeras marcas (*J&B, Ballantines, White Label, Beefeater, Barceló, Cacique, Bayleys, etc...., licores sin alcohol y refrescos*)

-Recena de madrugada (*molletitos de antequera con embutidos ibéricos surtidos*)

-Bandejitas de Pastelitos surtidos

-Fuente de Chocolate con Surtido de Frutas y chocolate belga

-Carrito de chucherías y Frutos Secos

(Hora fin del servicio: 5:00 am en las bodas de cena y 22:00 pm en las bodas de almuerzo)