

APERITIVOS

Aperitivos a escoger, el menú incluye aperitivos clásicos y dos fríos y dos calientes a escoger.

Delicia de tomate con tetilla y anchoa.

Tataki de atún sobre algas encurtidas.

Empanada de mariscos.

Pate de mejillón sobre pan grillé.

Tosta de salmón con guacamole.

Crujiente de jamón ibérico.

Tramezzino de tomate con crema de cerdo ibérico.

Brazo de salmón con encurtidos y finas hierbas.

Ajo blanco con virutas de jamón.

Salmorejo con porra de atún y huevo.

Brocheta de pollo teriyaki.

Aceitunas fritas.

Samosas de mariscos.

Croquetas de jamón ibérico.

Langostinos orly.

Tortillitas de camarones.

Saquitos de verdura con queso.

Brocheta de pulpo a la gallega.

Milhojas de cochinita pibil.

Montaditos de ibéricos con pimientos verdes.

Sorbetitos.

Brochetitas de frutas.

Pastelería variada.

ENTRADAS

Saquito de rulo de cabra con micromezclum.

Carpaccio de pulpo y papa negra con verduritas vinagreta de boletus y ensalada de amargos.

Tartar de atún con kumat, sésamo y mostaza dulce.

Vieiras marinadas sobre tartar de aguacate y coral de marisco.

Timbal tibio relleno de centollo con bouquet de mezclum.

Terrina de foie con contrastes de cítricos y sus guarniciones.

Pulpo asado sobre boniato con salsa bilbaína.

CREMAS

Crema de bogavante.

Crema de cigalas.

Crema de gamba.

Sopa de pescados y marisco.

Crema de de temporada con perlas de foie y lluvia de ibéricos.

PESCADOS

Suprema de bacalao sobre crema de piquillo y graten de ajo negro.

Lingote de salmón con salsa bearnesa y sus guarniciones.

Dorada a la espalda con verduritas de temporada.

Medallones de rape en salsa marinera y risotto de langostinos.

Lubina asada con verduritas de temporada.



CARNES

Entrecot de ternera con patatas papillote.

Preso ibérica asada sobre piquillos caramelizados y hojas salteadas.

Lechazo asado a baja temperatura con patatas tricolor.

Carrillera de ternera en su jugo con verduritas y parmentier.

Medallón de solomillo de ternera con menestra de setas.

Solomillo con foie de pato y salsa al Oporto.



SORBETES

Mandarina al ron.

Piña al vodka.

Manzana verde al cava.

Cítricos al Cointreau.

Mango con fruta de la pasión.

POSTRES

Semifrío de tres chocolates con ganache de chocolate.

Milhojas de frutas del bosque

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

Semi esfera de fruta tropical con praliné de turrón.

Torrija de la casa con tartar de mango.

BODEGA

Selección de nuestra mejor bodega cava
otros vinos y champán.

BUFFET NUPCIAL

(mínimo 80 PAX)

Isla de mariscos

Gambas, cigalas, langostinos, mejillones, gambón, pulpo a la gallega y salsas.

Isla de quesos

Manchego, gouda, azul, bola, quesos en aceites y mojos, chutneys, panes tostados y frutos secos.

Isla de ibéricos

Jamón de recebo, chorizo cular, salchichón, caña de lomo, morcón, picos y regaña.

Isla de ensaladas y crudites

Tomate, lechuga, cebolla, maíz, atún, remolacha, mezclum, aceitunas, brotes de soja, garbanzos y salsas.

Ensalada malagueña, aguacates con mariscos y salpicón de pulpo.

Caliente

Patatas arrugas, menestra verduras, pollo al jerez, carrillera de cerdo, bacalao al ajoarriero, salchichas variadas y salsas.

Fuente de chocolates

Profiteroles, fruta cortada, gominolas, buñuelos y dos tipos de chocolate.

MENÚ A

Variado de quesos y sus complementos.
Tostas de atún sobre salmorejo cordobés.
Ensalada templada de calamar.
Revuelto de setas y ibéricos.
Solomillo de cerdo albardado con salsa de vino tinto.
Entrecot de ternera con verduras wok.
Lomo de salmón sobre verduras al Martini.
Macedonia de frutos rojos con salsa de chocolate blanco.

MENÚ B

Jamón e ibéricos.
Quesos variados y sus complementos.
Gratén de mariscos.
Revuelto de langostinos.
Presa ibérica con pastel de patatas.
Bacalao confitado sobre crema de calabaza.
Entrecot de ternera con patatas a lo pobre.
Semifrío de tres chocolates con coulis de frutos rojos.

MENÚ NIÑOS

Montaditos.
Croquetas de ibéricos.
Pizza napolitana.
Milanesa con patatas.
Helados variados.