



DOSSIER COMIDAS Y CENAS PARA GRUPOS O EMPRESAS



Celebra tu Navidad en Descorche

En Descorche Málaga DOC hemos creado menús especiales para comidas y cenas de empresa en un ambiente único, rodeado de vinos malagueños y platos pensados para compartir y disfrutar.

Cóctel Navideño

50€ por persona

Una propuesta para comer de pie en formato de tapas individuales:

- Copa de salmorejo y Gilda de anchoa
- Tapa de ensaladilla rusa
- Tapa de croqueta de cocido
- Tapa de Atún en escabeche
- Pincho de kefta de cordero con cous cous
- Tapa de carrillada estofada con piparra y papas paja

Postre:

Tiramisú Malagueño.

Bebidas:

Agua libre con gas y sin gas

3 Cañas de Cerveza por persona + 2 Copas de vino por persona

Menú 1 – Sabores para celebrar

50€ por persona

Una propuesta equilibrada que combina entrantes para compartir y un principal a elección, ideal para celebrar con sabor y buena compañía.

Entrantes a compartir cada 4 personas:

- Ensaladilla rusa con langostinos
- Pimientos del padrón
- Croquetas caseras de jamón

Plato principal a elegir entre:

- Secreto ibérico con boniato asado y cebolla caramelizada
- Carrillada de cerdo estofada con verduras y patatas fritas
- Atún a la plancha con emulsión de coliflor y alcaparras
- Risotto de calabaza y hongos

Postre:

Torrija de la Mari con helado de vainilla .

Bebidas:

Agua (con y sin gas gratis durante todo el evento)

2 cañas de cerveza por persona más .

1 botella de vino tinto, blanco o rosado de la casa cada 3 personas.

Menú 2 – Degustación para compartir

60€ por persona

Un recorrido por sabores tradicionales con un toque de autor, en formato para compartir cada 4/5 personas.

Platos:

- Ensaladilla rusa con langostinos
- Tataki de atún rojo con ajoblanco
- Chipirones a la plancha con arroz negro y espinacas salteadas
- Gambas pil pil
- Pimientos del padrón
- Croquetas caseras de cocido
- Secreto ibérico con boniato asado y cebolla caramelizada
- Carrillada de cerdo estofada con verduras y patatas fritas
- Estofado de jabalí al vino dulce de Málaga

Postres: Selección de 2 postres para compartir cada 4 personas

Bebidas:

- Agua (con y sin gas gratis durante todo el evento)
- 3 cañas de cerveza por persona
- 1 botella de vino tinto, blanco o rosado de la casa cada 2 personas

Menú 3 – 10 platos para compartir

70€ por persona

Diez elaboraciones servidas en medias raciones (tamaño mediano), para compartir entre 3/5 personas.

Platos:

- Sardinas ahumadas con chutney de tomates cherries e higos secos
- Gambas rebozadas con miel de caña y hojas de espinacas
- Tataki de atún rojo con ajoblanco
- Pulpo a la plancha con puré de patatas, pipirrana y aceite ahumado
- Setas a la plancha, espárragos y alcachofas
- Croquetas caseras de cocido
- Secreto ibérico con calabaza asada y dulce de piña casero
- Carrillada de cerdo estofada con verduras, patatas paja y piparra
- Entrecote de ternera argentina con patatas al horno y chimichurri

Postres (1 a elegir):

- Tiramisú malagueño
- Tarta de queso casera
- Flan de higos al vino dulce de Málaga

Bebidas:

- Agua (con y sin gas gratis durante todo el evento)
- 3 cañas de cerveza por persona
- 1 botella de vino tinto, blanco o rosado de la casa cada 3 personas
- 1 café por persona
- 1 copa de ginebra o ron

Menú 4 – Menú de 3 pasos

70€ por persona

Un menú elegante con platos a elección individual.

Entrante (1 a elegir):

- Tataki de atún rojo con ajo blanco y gel de mango
- Kefta de cordero a la brasa con cous cous y salsa de yogur a la hierbabuena
- Alcachofa a la plancha con yema de huevo curada y velo de papada ibérica

Principal (1 a elegir):

- Lubina a la plancha envuelta en berenjena asada con salsa de enebro y puré de zanahorias confitadas
- Secreto ibérico a la plancha con gajos de boniato asado y cebollas caramelizadas
- Risotto de setas y calabaza

Postre (1 a elegir):

- Crumble templado de manzana con canela y helado de vainilla
- Brownie de chocolate con frutos rojos
- Flan de higos al vino dulce de Málaga

Bebidas:

- Agua (con y sin gas gratis durante todo el evento)
- 1 cerveza, vermut o copa de cava por persona
- 1 botella de vino tinto, blanco o rosado cada 2 personas
- Café o infusión



Información adicional

- Adaptamos cualquiera de los platos a personas con necesidades alimentarias específicas.
- Para confirmar la reserva se requiere un pago del 30% por transferencia bancaria.

Datos bancarios:

Descorche Málaga Doc

Banco Sabadell

IBAN: ES44 0081 7446 9100 0124 1034

Haz de tu cena de Navidad una experiencia única

En Descorche combinamos pasión, producto local y el mejor ambiente para que tu equipo disfrute una celebración inolvidable.

info@descorchemalaga.com

+34 951 539 044

www.descorchemalaga.com

IG: @descorche.malagadoc