



Menú 1

Mar y Tierra

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos Fríos

Tomate rama con burrata, albahaca y reducción de módena

Blinis de salmón marinado con crème fraîche y eneldo

Tosta de brandada de bacalao con pimientos del piquillo
asados

Vasito de gazpacho andaluz con toque de AOVE y albahaca

Tabla de embutidos ibéricos con pan cristal y tomate

Tabla de quesos curados con uvas, nueces y miel de romero



Aperitivos Calientes

Croquetas de jamón ibérico y puchero

Buñuelos de bacalao con alioli de limón

Mini burger de ternera con cheddar y cebolla
caramelizada

Gyozas de verduras braseadas con salsa ponzu

Portobellos gratinados con gruyère y tomillo

Empanadillas de atún con pisto

Seleccionar 6 aperitivos entre fríos y calientes



Mesa a Compartir

Platos de jamón ibérico de cebo de campo

- o Gambas al ajillo
- o Embutidos ibéricos

Plato Principal a Elegir

Solomillo de cerdo ibérico al vino de Málaga con parmentier de patata y espárragos trigueros

Dorada a la sal con aceite de oliva virgen, alcaparras y tomate cherry confitado

Risotto de setas de temporada con trufa y parmesano

Postre

Tarta de queso artesanal con coulis de frutos rojos



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Prueba de menú

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

70€/invitado + IVA



Menú 2

Levante

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos Fríos

Burrata con tomate seco, pistachos tostados y aceite de albahaca

Cucharín de pulpo a la gallega con cachelos y pimentón de la Vera

Crostini de higos, brie y praliné de almendras con reducción de Pedro Ximénez

Blinis de salmón ahumado con aguacate y huevas de trucha

Tosta de ventresca de atún con tomate confitado y anchoa del Cantábrico

Vasito de ajoblanco malagueño con uvas moscatel y jamón ibérico

Tabla de embutidos ibéricos seleccionados con panes ecológicos

Cucharín de ceviche de corvina con mango y leche de tigre



Aperitivos Calientes

Langostinos crocantes con alioli de piquillos asados

Croquetas de jamón ibérico, puchero y lomo al PX

Empanaditas de carrillera estofada y corazón de queso manchego

Mini bao de pulled pork con salsa de mango y chile

Tempura de verduras de temporada con salsa de yuzu

Pavías de bacalao con mahonesa de azafrán

Seleccionar 8 aperitivos entre fríos y calientes



Mesa a Compartir

Cazuelita de risotto de setas con aceite de trufa

Langostinos a la plancha con mantequilla de hierbas y limón

Tabla de embutidos ibéricos con selección de panes artesanos

Tabla de quesos nacionales con membrillo, frutos secos y regañás

Plato Principal a Elegir

Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de vino tinto y puré de boniato caramelizado

Lomo de lubina salvaje sobre crema de guisantes, espárragos verdes y vinagreta de cítricos

Canelones de espinacas y ricotta con salsa de tomate de temporada y parmesano

Postre a Elegir

Brownie de chocolate negro con helado de vainilla artesanal

Pannacotta de vainilla con frutos rojos macerados y menta fresca



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Prueba de menú

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

85€/invitado + IVA



Menú 3 Tramontana

Cóctel de Bienvenida

Aperitivos Fríos

Ostra templada con mignonette de pepino y granita de manzana verde

Tartar de atún rojo con aguacate, sésamo tostado y ponzu de cítricos

Cucharín de gazpacho de cereza con gamba blanca de Málaga

Cestitas de foie de pato mi-cuit con reducción de moscatel y sal en escamas

Ceviche de corvina con leche de tigre, mango y aguacate

Bruschetta de tomate de colgar, burrata y anchoa del Cantábrico

Vasito de ajoblanco con uvas moscatel y caviar de aceite de oliva

Bodegón de quesos del mundo con mermeladas artesanas y panes seleccionados

Carpaccio de gamba blanca de Málaga con cítricos y AOVE



Aperitivos Calientes

Langostinos crocantes con alioli negro de tinta y piquillos
asados

Saquitos de rabo de toro estofado al vino de Jerez

Mini bao de cordero especiado con yogur de pepino y
menta

Croquetas melosas de jamón ibérico de bellota

Filo de osobuco con chutney de tomate y romero

Pavías de bacalao con mahonesa de azafrán

Cazuelita de ragout de ternera con chips de patata violeta

Mini pizza de masa madre con mozzarella de búfala y
albahaca

Empanaditas de pato confitado con chutney de higos

Seleccionar 10 aperitivos entre fríos y calientes



Mesa a Compartir

Tartar de tomate con burrata, pistachos y aceite de albahaca

Cazuelita de risotto negro de sepia con langostinos y alioli de tinta

Carpaccio de gamba blanca de Málaga con aguacate y cítricos

Tabla de jamón ibérico de bellota con pan con tomate y aceite

Tabla de quesos del mundo con mermeladas, frutos secos y panes artesanos

Plato Principal a elegir

Cordero lechal a baja temperatura con cremoso de boniato, tomillo y jugo de asado

Rodaballo salvaje a la brasa con mantequilla de algas, alcachofas confitadas y espuma de patata

Ravioli de calabaza asada, ricotta y nueces con mantequilla de salvia y parmesano

Postre a Elegir

Tarta de limón con merengue tostado y sorbete de yuzu

Coulant de chocolate negro 70% con helado de aceite de oliva virgen extra



El presupuesto incluye:

Barra de bebidas durante el servicio: vino blanco verdejo, tinto rioja, cerveza, cerveza sin alcohol, refrescos y agua mineral

Prueba de menú

Mobiliario, mantelería, cristalería y menaje

Camareros, chef y personal de cocina

Precio menú:

98€/invitado + IVA