



Bautizos
y
Comuniones
2018



Menú Cízar

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Sopa fría de melón con menta y crujiente de jamón
Tosta de queso de Ronda con confitura de tomate verde
Croquetas de sepia

PARA COMENZAR

Ensalada de brotes verdes con queso de cabra caramelizado,
fruta tropical y vinagreta de mango
Gazpacho de cereza con tartar de verduritas y caballa marinada
Tataki de atún sobre coca de verduras con vinagreta de soja y sésamo

DE PLATO PRINCIPAL

Milhojas de marisco con salsa de bisqué y huevas de tobiko
Falso brownie meloso de carrillera de ternera, patata violeta y chips boniato
Pluma Ibérica en su jugo con milhojas de patata y panceta con pimientos de Padrón

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Coulant de dulce de leche con helado blanco de café
Tartar de piña estofada con helado de coco y sopita de ron
Sopa de fresa con helado de mandarina

BODEGA

Aguas, Refrescos y Cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Encaste" D.O. Sierras de Málaga
Cava "Canals & Nubiola"
Café e infusiones

Precio por persona: 37 €
10 % IVA Incluido
Creando un único menú para todos los
comensales



Menú Reina Victoria

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mini hamburguesita de rabo de toro
Bomba de melón con jamón
Ferrero de queso Payoyo

PARA COMENZAR

Ensalada de langostinos con crujiente de verdura, frutos rojos y vinagreta de soja
Tartar de cigala y tomate con ajo blanco
Ravioli mar y montaña con salsa Idiazábal
Ensalada de salmón, aguacate, tomate y langostino con vinagreta de mostaza y miel

DE PLATO PRINCIPAL

Bacalao sobre piperrada con salsa romesco
Timbal de lubina rellena de marisco sobre lecho de quinoa con salsa americana y espárragos trigueros
Secreto Ibérico con cebolla caramelizada y queso de cabra fundido
Solomillo Ibérico con canelones, setas y parmesano con salsa de trufa

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Coulant de dulce de leche con helado de café blanco
Tartar de piña estofada con helado de coco y sopita de ron
Sopa de fresa con helado de naranja sanguina

BODEGA

Aguas, Refrescos y Cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Encaste" D.O. Sierras de Málaga
Cava "Canals & Nubiola"
Café e infusiones

Precio por persona: 42 €

10 % IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los
comensales

Selección de aperitivos

Chupitos

Ajo blanco

Cremoso de gorgonzola con mermelada de arándanos

Gazpacho de fresones

Crema dulce de guisantes con anchoas

Emulsión de guacamole con tomate concassee y salmón marinado al eneldo

Bloody Mary con aceitunas rellenas de anchoa y berberecho

Barbacoa

Brocheta de pollo con salsa Yakitori

Espada de langostinos y piña

Champiñones a la diablesa

Andaluza

Tosta de queso de Ronda con perlas de mango

Rabo de toro

Porra antequerana con huevo y jamón

Tosta de lomo en manteca

Cazón en adobo con salsa a la roteña

Calientes

Bollitos preñados

Mini croquetas de jamón y foie

Mini croquetas de espinacas pasas y piñones

Mini croquetas de jamón

Buñuelo de bacalao

Saquito al vapor de Ibérico con salsa agridulce

Cucharitas

Bombita de melón con jamón Ibérico

Pulpo con espuma de patata y aceite de pimentón

Tabulé de cous-cous con ceviche de gambas e hierbabuena

Cilindro de patata con huevo de codorniz escalfado y aceite de trufa

Brochetas

Salmón membrillo y queso de Ronda

Langostinos envueltos en pepino y aceite de albahaca

Grissini de Roast beef con mostaza a la antigua

Bombón de foie sobre manzana caramelizada

Suplemento por aperitivo extra de
1,50€ por persona

Menú infantil



PLATO ÚNICO

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso emmental, lechuga y tomate)

Pechuguita de pollo empanado / Bistec de
ternera con patatas fritas

Pizza al gusto

POSTRE

Copa de helado variado

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

Precio por persona: 20 €

10 % IVA incluido

Creando un menú único para todos los niños



Menú combinado

PRIMER PLATO A ELEGIR

Macarrones a la boloñesa

Plato combinado

(Porción de pizza al gusto, ensaladilla rusa y croquetas)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas

Chuletitas de cordero con patatas fritas

POSTRES

Copa de helado variado

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

Precio por persona: 25 €

10 % IVA Incluido

Creando un menú único para todos los niños



Barra libre

Barra libre de licores

Aguas minerales

Zumos de frutas

Refrescos

Cerveza

Vinos y cava

Licores primeras marcas

(Beefeater, Seagram's, Ballantine's, J&B, Johnnie Walker, Absolut, Bacardi, Brugal y Barceló)

15 € / por persona adulta asistente al evento
por dos horas de servicio

10 % IVA incluido

Comentarios

