

Comuniones y bautizos



CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA WELLNESS & SPA

Calle Jerez, 25 - 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Menú Azahar

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Gazpacho andaluz de cerezas

Perla de queso Payoyo y mermelada de fresas

Dados de rabo de toro

PARA COMENZAR

Mozzarella sobre tartar de tomate, brotes verdes y
vinagreta de Módena con pimientos

Ensalada de langostinos sobre tartar de piña y vinagreta de cítricos y aguacate

Bisque de marisco con salteado de langostinos y mejillones sobre quenelle de patata

DE PLATO PRINCIPAL

Lingote de pierna de cordero al tomillo y selección de patatas baby

Lomos de lubina con mejillones, muselina de patata y aceite de ajetes
al pimentón de la Vera

Pluma Ibérica con salsa de manzanilla sobre patata aromatizada al tomillo

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Delicia de chocolate blanco con frutos rojos y mousse de yogur

Tartaleta de vainilla de Madagascar a dos temperaturas

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate,
polvo de pistacho y helado de mango

BODEGA

Aguas, Refrescos y Cerveza

Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Café e infusiones

Precio por persona: 38 €

10 % IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Menú Reina Victoria

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Perla de queso Payoyo y mermelada de fresa
Bombón de foie sobre puré de castaña
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Mini hamburguesa de Ibérico con mostaza

PARA COMENZAR

Salmón con brotes verdes, patatas, tomates cherry y vinagreta de naranja
Ensalada de bacalao sobre pimiento del piquillo con pipirrana al aceite de albahaca
Canelones de rape con mejillones y jamón con salsa de azafrán
Bisque de marisco con salteado de langostinos y mejillones sobre quenelle de patata

DE PLATO PRINCIPAL

Atún sobre lágrima de romesco, acompañado de patatas baby y sal negra
Lomos de lubina con mejillones, patata y aceite de ajetes al pimentón de la Vera
Timbal de rabo de toro con patata violeta y escalonias
Secreto Ibérico al horno de carbón acompañado de patatas baby,
pimientos de Padrón y salsa cheddar

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Fruta de temporada con crema ligera de vainilla
Tartaleta de vainilla de Madagascar a dos temperaturas
Bomba de chocolate con núcleo líquido y peta-zeta de cacao

BODEGA

Aguas, Refrescos y Cerveza
Vino blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

Precio por persona: 43 €

10 % IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Selección de aperitivos

CHUPITOS

Gazpacho andaluz
Gazpacho de tomate kumato con virutas de jamón Ibérico de bellota
Porra antequerana con huevo y jamón
Gazpacho de cereza con ventresca de atún
Ajo blanco
Sopa de melón con virutas de jamón
Sopa de fresas con un ligero toque de albahaca
Guacamole casero con crujientes de wraps

CUCHARITAS

Sardina en vinagre
Perla de queso Payoyo y mermelada de fresas
Ferrero de queso Payoyo envueltos en polvo de pistachos
con mermelada de melocotón
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Anchoas del Cantábrico con frutos rojos
Ensalada de quinoa con verduras y dátiles
Atún marinado, limón, tomillo, aceite y guacamole
Mejillones con pipirrana de pimientos de colores
Bombón de foie sobre puré de castaña

TOSTAS

Salmón ahumado con mermelada de naranja
Grissini de cecina de León con polvo de queso curado
Jamón de pato con puré de manzana
Atún, tomate seco y ralladura de lima

BROCHETAS

Pulpo con patata baby y aceite al pimentón
Langostinos sobre romesco
Salmón marinado con fresas, perlas de mozzarella y salsa teriyaki
Atún fresco marinado con queso Payoyo de la Serranía de Ronda
Pluma Ibérica con pimientos de colores
Verduras de la huerta
Secreto Ibérico con calabacines y cebolla roja
Pollo con salsa cheddar
Pierna de cordero al estilo árabe

BARBACOA

Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar
Mini hamburguesa de sepia con alioli negro
Mini hamburguesa de ibérico con salsa suave de mostaza
Mini hamburguesa de atún y mayonesa de soja
Mini hamburguesa de rabo de toro con mayonesa de membrillo

ASIÁTICO

Mini rollito de verduras con soja
Gyoza de pollo al curry
Gyoza de cerdo con verduras
Gyoza de verduras

FRITURAS

Bolitas de queso
Perlas de bogavante con salsa rosa
Mini croquetas de callos
Dados de rabo de toro
Croquetas de espinacas con queso
Croquetas negras de sepia
Cazón andaluz
Buñuelo de bacalao con alioli negro
Buñuelo de quisquilla con salsa rosa

CALIENTES

Risotto de langostinos con queso
Dado de patata con huevo de codorniz
Solomillo de cerdo Ibérico con polvo de maíz tostado
Pan bao de rabo de toro
Pan bao negro con tiras de calamares fritos y alioli
Capricho de chipirón
Crujiente de vieiras
Finger de pollo, curry y avellanas
Finger de gamba y papaya seca
Mini bollito de chorizo y dulce de tomate verde
Mini bollito de rabo de toro y alioli

Suplemento por aperitivo extra de 1,50€ por persona

Bodega seleccionada en el menú, incluida durante el aperitivo

Menú Infantil Único

PLATO ÚNICO

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso emmental, lechuga y tomate)
Pechuguita de pollo empanado y patatas fritas
Pizza al gusto

POSTRE

Copa de helado o postre elegido en menú

BEBIDAS

Refrescos, zumos, agua

20€

10% IVA INCLUIDO

Menú Infantil Combinado

PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa
Plato combinado
(Porción de pizza al gusto, ensaladilla rusa y croquetas)

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanado y patatas fritas
Chuletitas de cordero con patatas fritas

POSTRE

Copa de helado o postre elegido en menú

BEBIDAS

Refrescos, zumos, agua

25€

10% IVA INCLUIDO

Barra Libre

Barra libre básica	15,00 € / 2 horas / persona adulta
Barra libre especial, adicional a la barra libre básica (Mojitos , Caipiriñas y Caipiroska)	5,00 €/ por persona adulta adicionales a la barra libre básica
Barra libre Gin Tonics Premium (adicional a la barra estándar) (London 1, Citadelle, G'Vine, Hendrick's, Bulldog)	8,00 € / adicionales barra libre básica

Otros Servicios

Pregunte por los diferentes servicios que le podemos ofrecer sin compromiso.

DJ para el baile

Mesa dulce

Fuente de chocolate

Cortador de jamón

Venenciador

Guardarropa

Decoraciones florales

Animación infantil

Servicio de guardería

Multi-aventura

Show de magia