

# Comuniones y Bautizos



## HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

Calle Jerez, 25 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

[reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com](mailto:reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com)

**CATALONIA**

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

# Menú Azahar

## APERITIVOS

Ferrero de queso Payoyo y mermelada de frutos rojos  
Atún marinado con limón, tomillo y aceite, y guacamole casero  
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán  
Jamón de pato con puré de manzana

## ENTRANTES

Salmorejo con ventresca de atún sobre dado de tomate rosa y pipirrana de colores  
Ensalada de dados de queso de cabra sobre tomate, brotes verdes y  
vinagreta de Módena con pimientos  
Canelón de setas y boletus, jamón ibérico bellota, salsa parmesano y  
aceite de trufa

## PRINCIPAL

Bacalao confitado, risotto de trigo con verduras y alioli negro  
Timbal de carrillada ibérica sobre patatas al tomillo, salsa de vino fino de Montilla,  
pimientos del Padrón y sal negra  
Solomillo de cerdo ibérico de bellota a baja temperatura con  
salsa de mostaza a la antigua y patatas baby

## POSTRE

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de fresa  
Mousse de nougat con muselina de naranja y Cointreau,  
sobre sablé con aroma de azahar  
Tartaleta de manzana con crema pastelera y salsa de albaricoque

## BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra  
Vino tinto "Izadi" D.O. Rioja  
Cava "Fontallada" D.O. Cava  
Café e infusiones

**PRECIO POR PERSONA: 42€**

\*Creando un menú único para todos los comensales

# Menú Reina Victoria

## APERITIVOS

Ferrero de queso Payoyo y mermelada de frutos rojos  
Bombón de foie sobre puré de manzana  
Mini hamburguesa de ternera con mayonesa de chile chipotle  
Boqueros en vinagre con mermelada de AOVE

## ENTRANTES

Langostinos tigre sobre ensalada baby, tartar de tomate y pepino con vinagreta de fresas  
Ensalada de salmón sobre patatas aliñadas, brotes verdes, tomate cherry y vinagreta de naranja dulce  
Canelón de setas y boletus, jamón ibérico de bellota, salsa parmesano y aceite de trufa

## PRINCIPAL

Merluza con patatas baby, mayonesa de avellanas, limón, cilantro y reducción de vino garnacha  
Presa ibérica de bellota con pastel de patata al tomillo, pimientos de Padrón y salsa manzanilla  
\*\*Solomillo de vaca vieja con lingote de patata trufada, salsa de setas variadas y aceite verde. Suplemento 3€.

## POSTRE

Semiesfera de pistacho, glaseado de chocolate blanco y crujientes de frambuesa  
Mousse de nougat con muselina de naranja y Cointreau, sobre sablé con aroma de azahar  
Tartaleta de mantequilla, crema de limón y merengue

## BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza  
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O.Navarra  
Vino tinto "Izadi" D.O.Rioja  
Cava "Fontallada" D.O.Cava  
Café e infusiones

**PRECIO POR PERSONA: 47€**

\*Creando un menú único para todos los comensales

# Aperitivos

## CHUPITOS

Gazpacho andaluz  
Gazpacho de tomate pata negra con bastoncillo de pepino  
Porra antequerana con huevo y jamón  
Salmorejo de remolacha con brunoise de queso fresco  
Ajoblanco con zumo de uva y láminas de almendra  
Sopa de melón con menta  
Sopa de fresones con un ligero toque de albahaca  
Ensalada de quinoa con verduras y pasas sultanas  
Guacamole casero con crujientes de wraps

## CUCHARITAS

Sardina en vinagre  
Atún con tomate seco y ralladura de lima  
Perla de queso Payoyo con mermelada de vino tinto  
Ferrero de queso Payoyo envuelto en polvo de avellana americana con mermelada de frutos rojos  
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico  
Anchoa del Cantábrico con polvo de aceitunas negras  
Atún marinado, limón, tomillo y aceite con guacamole casero  
Mejillones con pipirrana de pimientos de colores  
Bombón de foie sobre puré de castañas

## TOSTAS

Salmón ahumado sobre blini casero con mermelada de naranja  
Lomo ibérico sobre blini casero con mermelada de tomate verde  
Roast beef con mostaza a la antigua y cebolla crispy  
Jamón de pato con puré de manzana a la vainilla

## **BROCHETAS**

Langostino con dado de piña y salsa rosa  
Gilda de anchoa del Cantábrico con aceituna verde  
Salmón marinado con fresas, perlas de mozzarella y salsa teriyaki  
Pulpo con patata baby y aceite al pimentón  
Langostinos sobre romesco  
Pluma ibérica con pimientos de colores  
Verduras de la huerta  
Secreto ibérico con calabacines y cebolla roja  
Pollo marinado con salsa teriyaki y chimichurri  
Pierna de cordero marinada con miel y cúrcuma

## **MINIBURGER**

Ternera con mayonesa de chile chipotle  
Atún con salsa teriyaki y cebolla crispy  
Ibérico con salsa suave de mostaza  
Salmón, cebolla roja y manzana marinada con soja  
Rabo de toro con mayonesa de su jugo

## **ASIÁTICO**

Mini rollitos de verduras con soja  
Mini rollitos de setas con bacon  
Gyoza de ternera roja y verduras  
Gyoza de pollo al curry con miel  
Gyoza de cerdo con verduras y salsa teriyaki  
Gyoza de verduras con soja

## **FRITURAS**

Bolita de tres quesos  
Bolita de bogavante Croquetas de berenjenas, provolone y  
tomate seco  
Croquetas de foie con setas  
Croquetas de jamón ibérico  
Cubitos de rabo toro  
Croquetas de espinacas con queso  
Cazón andaluz  
Bolita de chipirones con alioli  
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán

## **CALIENTES**

Risotto de langostinos con queso de la Serranía de Ronda  
Risotto de setas variadas con boletus y queso parmesano  
Arroz con verduras de la huerta al Pedro Ximénez  
Patatas bravas  
Dado de patata con huevo de codorniz y aceite de trufa  
Solomillo de cerdo ibérico con polvo de kikos  
Pan bao de rabo de toro con mayonesa de membrillo  
Capricho de chipirón con alioli  
Capricho de txangurro  
Crujiente de vieras  
Crujiente de gambas al ajillo  
Crujiente pollo con yuzu  
Filo de queso viejo y vino

**Suplemento por aperitivo extra de 1,50€ por persona**

**Bodega seleccionada en el menú, incluida durante el aperitivo**

# Menú infantil

## MENÚ ÚNICO

### PRINCIPAL

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

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas

Medallones de solomillo de cerdo con patatas fritas

Pizza al gusto

### POSTRE

Copa de helado variado

### BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

**20€ 10% IVA INCLUIDO**

## MENÚ COMBINADO

### PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa

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

### SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas

Medallones de solomillo de cerdo con patatas fritas

### POSTRE

Copa de helado variado

### BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

**25€ 10% IVA INCLUIDO**