

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

---

# Menú Azahar

---

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Gazpacho andaluz  
Ferrero de queso Payoyo envuelto en polvo de avellana americana  
con mermelada de frutos rojos  
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán

## PARA COMENZAR

Salmorejo con ventresca de atún sobre dado de tomate rosa y pipirrana de colores

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

Canelón de setas y boletus, jamón ibérico de bellota, salsa parmesano y  
aceite de trufa

## DE PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado con patata parmentier, gulas y salsa verde

Timbal de carrillada ibérica sobre patatas al tomillo, salsa de vino fino de Montilla,  
pimientos de Padrón y sal negra

Secreto ibérico de bellota con salsa de ajos negros al moscatel y  
lingote de patata al tomillo limonero

## COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

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 "Finca Nueva" D.O. Rioja  
Cava "Fontallada" D.O. Cava  
Café e infusiones

**Precio por persona: 40 €**

**10 % IVA INCLUIDO**

**Creando un único menú para todos los comensales**

---

# Menú Reina Victoria

---

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mini hamburguesa de ternera con mayonesa de chile chipotle  
Perla de queso Payoyo con mermelada de vino tinto  
Bombón de foie sobre puré de castañas  
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico

## PARA COMENZAR

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

## DE PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica con pastel de patata al chimichurri, pimientos de Padrón y salsa manzanilla

Merluza con patatas baby, mayonesa de avellanas, limón, cilantro y reducción de vino garnacha

Magret de pato con caramelitos de tomate, espárragos y jugo de fresa

## COMO POSTRE PARA TERMINAR

Tres texturas de frambuesa con ganache de vainilla

Mousse de pistacho, glaseado de chocolate blanco y crujiente de frambuesas

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

## BODEGA

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

**Precio por persona: 45 €**

**10 % IVA INCLUIDO**

**Creando un único menú para todos los comensales**

---

# Selección de aperitivos

---

## CHUPITOS

Gaspacho andaluz  
Gaspacho 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 Único

---

## PLATO ÚNICO

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 Infantil 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

---

# Barra Libre

---

## BARRA LIBRE DE LICORES 15 €\* Aguas minerales Zumos de frutas Refrescos Cerveza Vinos Licores primeras marcas (Seagram's, Ballantine's, J&B, Johnnie Walker, Absolut, Stolichnaya, Bacardi y Barceló)

\* Precio por persona adulta asistente al evento por dos horas de servicio

## BARRA LIBRE DE COCTELERÍA

Mojito  
Caipiriña  
Caipiroska

5 € / por persona adulta asistente al evento, adicionales a la barra libre básica

## BARRA LIBRE ESPECIAL DE GINTONICS PREMIUM:

London 1  
Citadelle  
G'Vine  
Hendrick's  
Bulldog

8€ / por persona adulta asistente al evento, adicionales a la barra libre básica  
10 % IVA incluido

---

# Otros Servicios

---

## AUDIOVISUALES Y OTROS

Pizarra de papel con rotuladores	50 €
Cañón y pantalla	130 €
Micrófono inalámbrico de mano	70 €

21% IVA incluido

## SERVICIOS EXTERNOS

Pregunte por los diferentes servicios que le podemos ofrecer sin compromiso.  
Podrá elegir opciones entre los siguientes:

- 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