

Menús Eventos 2018

**el
bañeario**
BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



MENÚ I.1

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Macarrón de paté de perdiz
Chups de queso de cabra y frutos rojos
Crujiente de langostinos y menta
Croquetitas de jamón ibérico

**

PRIMER PLATO

Ensalada verde de queso fresco, membrillo y Vinagreta de frutos secos

**

SEGUNDO PLATO

Lomo de merluza sobre Parmentier de patata y Vinagreta de tomate seco y piñones

**

POSTRE

Negro negro con algo de nueces
Café e Infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Viña Pomal (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 42€/persona (IVA Incluido)

MENÚ I.2

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Macarrón de paté de perdiz
Chups de queso de cabra y Frutos rojos
Crujiente de langostinos y menta
Croquetitas de jamón ibérico

**

PRIMER PLATO

Ensalada de salmón ahumado, Alcaparras crujientes y Vinagreta de naranja

**

SEGUNDO PLATO

Carrillada ibérica confitada sobre cremoso de patatas y jugo de setas

**

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Café e Infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Viña Pomal (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 42€/persona (IVA Incluido)

MENÚ I.3

PLATO A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Paté de perdiz con gelatina de miel de caña y tostas de especias

Gambas cocidas

Croquetas de ibérico

**

PLATO A PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de dorada a la malagueña

ó

Milhoja de presa, berenjena, queso parmesano y jugo de vino de Málaga

**

POSTRE

Brownie con helado de vainilla

Café e Infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Viña Pomal (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 42€/persona (IVA Incluido)

MENÚ II.1

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Macarrón de paté de perdiz
Chups de queso de cabra y frutos rojos
Crujiente de langostinos y menta
Croquetitas de jamón ibérico

**

PRIMER PLATO

Porra antequerana con caviar de arenque y ventresca

**

SEGUNDO PLATO

Lomo de bacalao confitado sobre cremosos de patatas y pisto de verduras

**

POSTRE

Red velvet con mousse de frambuesa
Café e Infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Viña Pomal(D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 48€/persona (IVA Incluido)

MENÚ II.2

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Espeto de sardinas
Espeto de boquerones
Espeto de jurela
Espeto de calamar
Ensalada de pimientos asados

**

PLATO A PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina sobre tallarines de sepia y salsa de lima
ó
Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto con puré de aceite de oliva

**

POSTRE

Cúpula de dulce de leche y plátano
Café e infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Montelciego (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 48€/persona (IVA Incluido)

MENÚ III.1

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Macarrón de paté de perdiz
Chups de queso de cabra y frutos rojos
Crujiente de langostinos y menta
Croquetitas de jamón ibérico
Tartar de salmón marinado
Taquitos de tortilla de chistorra
Cartuchito de chanquetes
Cartuchito de cazón en adobo

**

PRIMER PLATO

Ajo blanco malagueño con frutos rojos

**

SEGUNDO PLATO

Lingote de chivo de Canillas en su mismo jugo
Patatas al tomillo

**

POSTRE

Tarta fina de manzana
Café e infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Viña Pomal (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 55€/persona (IVA Incluido)

MENÚ III.2

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Surtido de nuestros ibéricos

Gambas cocidas

Taquitos de rape frito con alioli

Croquetas de rabo de toro

**

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de dorada a la mediterránea

ó

Lomo de buey a la brasa y Patatas al tomillo

**

POSTRE

Red velvet con Mousse de frambuesa

Café e infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Montelciego (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 55€/persona (IVA Incluido)

MENÚ IV

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Ensalada de foie y Vinagreta de mostaza
Alcachofas con almejas, ibéricos y Salsa de carabineros
Dados de bacalao frito con ali oli
Croquetas de cocido
Chanquetes fritos (Pez Plata) con Ensalada de pimientos asados

**

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de corvina a la parrilla sobre Tallarines de verduras y Vinagreta de mango
ó
Confit de pato, Puré de calabaza y Salsa de frambuesa

**

POSTRE

Trío de chocolates y Gel de naranja
Café e Infusiones

Bebidas: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Montelciego (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

El precio de este menú es de 60€/persona (IVA Incluido)

MENÚ V

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico

Salmón marinado y guacamole

Boquerones al limón

Taquitos de rape frito con ali oli

Croquetas de brandada de bacalao

**

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de rodaballo sobre arroz salvaje y Vinagreta de cítricos

ó

Medallones de ternera, Patatas al tomillo y Salsa de mostaza antigua

**

POSTRE

Tarta fina de manzana

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

El precio de este menú es de 66€/persona (IVA Incluido)

MENÚ VI

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Surtido Ibérico

Boquerones en vinagre sobre pipirrana de gambas

Rusa con toque de marisco

Cazón en adobo

Calamaritos fritos

Croquetas de brandada de bacalao

**

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Medallones de rape salteado sobre arroz negro, setas y salsa de nécoras

ó

Costillar de cordero asado y Cous-cous de verduritas

**

POSTRE

Marquesa de chocolate y Gel de naranja

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

El precio de este menú es de 72€/persona (IVA Incluido)

MENÚ VII

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Milhoja de pato, manzana y queso de cabra caramelizado

Gambas cocidas

Pulpo a la gallega

Boquerones victorianos fritos

Calamaritos fritos

Almejas a la marinera

**

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Suprema de rodaballo sobre parmentier de puerros y mermelada de tomate

ó

Solomillo de ternera, verduritas baby, gratén de patatas y jugo de trufa

**

POSTRE

Trilogía de chocolates y gel de frutos rojos

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

El precio de este menú es de 78€/persona (IVA Incluido)

MENÚ VIII

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico al corte

Mi cuit de hígado de pato con puré de manzana verde y vinagreta de frambuesa

Croquetas de rabo de toro

Victorianos fritos de la bahía

Calamaritos fritos con ensalada de pimientos asados

**

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de atún rojo a la parrilla con verduras Thai y chutney de mango
ó

Solomillo de buey salteado, Gratén de patatas y Salsa de boletus

**

POSTRE

Lemon pie y Sorbete de limón

Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Albariño, V. Tinto Ribera del Duero, cervezas, refrescos, zumos y agua mineral

El precio de este menú es de 84€/persona (IVA Incluido)

MENÚ IX

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Cigalitas de Málaga cocidas
Gambas de Málaga cocidas
Quisquillas de Motril cocidas
Espeto de sardinas
Coquinas salteadas
Almejas de Carril a la Marinera

**

PLATO PRINCIPAL

Caldereta de rape y carabineros al brandy

**

POSTRE

Surtido de nuestra pastelería
Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Albariño, V. Tinto Ribera del Duero, cervezas,
refrescos, zumos y agua mineral

El precio de este menú es de 121€/persona (IVA Incluido)

OPCIÓN INFANTIL

Porción de pizza, mini hamburguesa de ternera, lagrimitas de pollo empanado, croquetas y patatas fritas

**

Helados

BEBIDAS: Refrescos y agua mineral

El precio de este menú es de 22€/persona (IVA Incluido)

DIETAS ESPECIALES

Adaptamos nuestros menús para todo tipo de intolerancias alimentarias y dietas especiales: Celíacos, Alérgicos e Intolerantes.

BARRA LIBRE

- 2 horas de barra libre: 17€/persona.
- 3 horas de barra libre: 22€/persona.
- 4 horas de barra libre: 27€/persona.
- 5 horas de barra libre: 30€/persona.

(*) IVA incluido

BEBIDAS POR CONSUMO/ BOTELLAS

- Combinados no premium: 6€
- Whisky 5 años: 60€/botella (IVA Incluido)
- Ron añejo: 60€/botella (IVA Incluido)
- Ginebra: 60€/botella (IVA Incluido)
- Vodka: 60€/botella (IVA Incluido)

*Consultar nuestra Selección de Bebidas Premium

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas y sillas.
- Soporte para lista de invitados.
- Parking para coches y autobuses standard (comprobar dimensiones).

SERVICIOS EXTRAS*

- Recena para la madrugada (Pulguitas de Pringá, Perritos Calientes y mini hamburguesas): 5,50€/persona.
- Jamón Ibérico y Cortador de jamón: 600€.
- Mesa de Quesos: 6€/persona.
- Mesa de Ibéricos: 9€/persona.
- Mesa de Mini Ensaladas: 3€/persona.
- Mesa de Mini Hamburguesas: 4€/persona.
- Mesa de Ahumados: 7€/persona.
- Mesa de Mini Brochetas: 5€/persona.
- Mesa de *Pescaíto Frito*: 5€/persona.
- Mesa de Arroces: 5€/persona.
- Mesa de Sushi: 5€/persona.
- Barra de mini coctelería durante 2 horas: 3€/persona**
- Barra de mojitos durante 2 horas: 3€/persona**
- Barra de Champagne (Consultar precios).
- Fuente de chocolate con una selección de frutas (Consultar precios).
- Candy Bar (Consultar precios).
- Carrito de Helados (Consultar precios).
- Disc-jockey y equipo de sonido (Consultar precios según horas contratadas).
- Alquiler de Proyector y Pantalla 2x2: 110€.

(*) IVA incluido

(**) Durante la barra libre

ALQUILER

- Alquiler en Exclusiva del Balneario: consultar precios, condiciones y fechas.

FORMA DE PAGO

- Se abonará el 10% como depósito de reserva, para la formalización de la misma.
- Se abonará el 40% la semana antes del evento.
- El resto el día del evento.

El pago se efectuará directamente y personalmente con el comercial responsable del servicio o por transferencia bancaria.

El depósito de reserva no se reembolsará en caso de anulación del evento por causas ajenas a la empresa.

CONDICIONES GENERALES

- El número de comensales quedará confirmado 7 días antes del evento.
- Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al evento.
- No podrá reproducirse música o producir cualquier tipo de contaminación acústica que supere la normativa municipal en las zonas exteriores del establecimiento, una vez pasadas las 23h.
- Está terminantemente prohibido el consumo de cualquier tipo de drogas en el establecimiento, reservándose la empresa el derecho de admisión.
- LEY ANTITABACO:

El cliente será responsable económicamente del incumplimiento de la Ley 42/2010 de 30 de diciembre de 2010 (Anti-tabaco), siendo recomendable que lo haga saber a sus invitados, pudiendo fumar en todos los espacios al aire libre. "A efectos de esta Ley, en el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando

cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.”

- El Balneario no se hace responsable del buen fin del evento por causas ajenas a la empresa: lluvia, oleaje, viento, avería general en suministro eléctrico y huelga, entre otras.
- Los presupuestos y condiciones expuestos en este documento tienen una validez de un mes contado desde la fecha de su entrega al cliente.