

Menús Eventos

2018

el
báñeario



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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 verduritas 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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

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 (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (*consultar lista de vinos disponibles), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

OPCIÓN INFANTIL

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

**

Helados

BEBIDAS: Refrescos y agua mineral

DIETAS ESPECIALES

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