

# Eventos 2024

el  
báñeario

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



# MENÚ 1

## ENTRANTE

Vasito de Gazpachuelo de Marisco

\*\*

## PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Empedrado de Langostinos

Croquetas de Rabo de Toro

Revuelto de Champiñones y Jamón Ibérico

Buchones de Rosada con Alioli

Solomillo Ibérico al Ajillo con Patatas Cerilla

\*\*

## POSTRE

Dúo de Fresa y Chocolate

Café e Infusiones

\*\*

**BODEGA:** Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja).

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 2

### ENTRANTE

Vasito de Crema de Bogavante

\*\*

### PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Surtido Ibérico

Gambas Cocidas de Málaga

Revuelto de Espárragos y Champiñones

Chanquetes (Pez Plata) con Ensalada de Pimientos Asados

Anillas de Calamar Fritas

Solomillo Ibérico Strogonoff con Arroz Pilaf

\*\*

### POSTRE

Mousse de Praliné de Almendra y Nogatina de Pistacho

Café e Infusiones

\*\*

**BODEGA:** Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja).

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 3

### PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Ensaladilla de Atún y Langostinos

Berenjenas Thai

Croquetas de Puchero

Boquerones Fritos

\*\*

### PLATO PRINCIPAL

Arroz Caldoso de Langostinos

\*\*

### POSTRE

Tarta de Queso y Frutos Rojos con Helado de Vainilla

Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 4

### PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Ensaladilla de Atún y Langostinos

Pastel de Verduras con Salsa de Setas

Croquetas de Puchero

Buchones de Rosada con Alioli

\*\*

### PLATO PRINCIPAL

Carrillada Ibérica a Baja Temperatura, Salsa de Setas y Puré de Aceite de Oliva

\*\*

### POSTRE

Milhoja de Praliné de Almendras

Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 5

### PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Ensaladilla Malagueña  
Tartar de Salmón Marinado al Eneldo  
Boquerones Fritos  
Cazón en Adobo

\*\*

### PLATO PRINCIPAL

Arroz Caldoso de Jibia, Pulpo y Alcachofa

\*\*

### POSTRE

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla y Hojaldre Caramelizado  
Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 6

### PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Ensalada de Tomate, Aguacate y Anchoas

Gambas Cocidas

Croquetas de Jamón Ibérico

Anillas de Calamar Fritas

\*\*

### PLATO PRINCIPAL

Lomo de Bacalao Encebollado

\*\*

### POSTRE

Milhoja de Nata y Helado de Turrón

Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 7

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

Gazpacho Verde con Sardina Ahumada  
Tortilla de Patata con Alioli del Piquillo  
Duo de Foie de Pato y Miel de Caña  
Pinchito de Pollo a la Moruna  
Cartuchito de Boquerones

\*\*

### PRIMER PLATO

Salpicón de Patata y Langostinos

\*\*

### SEGUNDO PLATO

Carrillada Iberica al Vino Tinto sobre Puré de Aceite de Oliva

### POSTRE

Tocinillo de Naranja sobre Bizcocho de Almendra  
Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral



## MENÚ 8

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

Ajoblanco con Manzana Verde

Taquito de Tortilla de Chistorra

Milhoja de Queso de Cabra, Foie de Pato y Manzana Caramelizada

Bombón de Morcilla y Pistacho

Cartuchito de Boquerones

\*\*

### PRIMER PLATO

Tartar de Aguacate y Langostinos con Salsa Agropicante

\*\*

### SEGUNDO PLATO

Solomillo Ibérico a la Pimienta Rosa sobre falso Risotto

### POSTRE

Torrija al Vino Tinto con Helado de Vainilla

Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ 9

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

Caldito de Pintarroja

Gilda

Cucharita de Pipirrana y Gambas

Taquito de Tortilla de Chistorra

Cartuchito de Boquerones

\*\*

### PRIMER PLATO

Ensalada de Pollo de Corral y Aguacate con Salsa Thai

\*\*

### SEGUNDO PLATO

Suprema de San Pedro sobre Puré de Mariscos y Salsa de Lima

### POSTRE

Tarta de Limón y Sorbete de Naranja

Café e Infusiones

\*\*

BODEGA: Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

## MENÚ INFANTIL

Porción de pizza

Mini hamburguesa de Ternera

Lagrimitas de pollo empanado

Croquetas y patatas fritas

\*\*

Helados

Bebidas: Refrescos y agua mineral