



MENU EVENTOS



Coctel de Bienvenida de 30 minutos

Bebidas variadas y 3 canapés fríos y calientes

Adultos (+7.00 €)

Niñ@s: (+3,50€)

Entrantes

(Se elige 1 entrante individual, igual para todos)

Ensalada de queso de cabra caramelizado con frutos secos, membrillo, tomate cherry y salsa de mostaza y miel

Ensalada de marisco, cherry, lágrimas de melón y piña tropical aderezado con salsa rosa al whisky (+1,50 €)

Nuestra típica ensaladilla rusa con langostinos

Surtido de queso curado, jamón ibérico al corte y caña de lomo ibérica

Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y cebollita

Flor de alcachofa con mahonesa de boletus y polvo de jamón ibérico (1 pz)

Zamburiña con salsa kimchi gratinada (2 pz)

Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy (6 pz)

Buñuelo de mariscos con mahonesa de lima (3 pz)

Primeros platos

(El plato elegido será el mismo para todos los comensales)

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y langostinos con su salsa y arroz (2 udades)

Gambones con una suave salsa de cava y arroz (3 udades)

Lomo de bacalao horneado al vapor con una suave salsa al ajo y crujiente de puerros

Lomo de bacalao horneado al vapor con pisto casero a los tres vinos

Lomo de bacalao napado con un gratinado de coliflor sobre pimiento del piquillo (+1,00 €)

Lomo de merluza horneado al vapor con una suave crema de mariscos (+1,00 €)

Lomo de salmón horneado al vapor con salsa a la naranja (+2,00 €)

Sorbete (+2.00 €/Adulto)

Limón / Mandarina / Manzana Verde / Fresa / Tropical / Piña Colada / Mojito

Segundos platos

(El plato elegido será el mismo para todos los comensales)

Meloso de cerdo ibérico al curry rojo

Solomillo de cerdo en medallones con salsa a la pimienta o salsa de vino Málaga (+1,00 €)

Muslo de pato asado con salsa de mango y Martini Blanco (+2.00 €)

Pluma de cerdo ibérico a la brasa (+2,50 €)

Preso de cerdo ibérico a la sal de carbón con mahonesa de pimiento y huevo frito (+4.00 €)

Entrecote de ternera a la parrilla (+5.00 €)

Solomillo de ternera a la parrilla (+7 €)

Guarnición: 1.- Pastel de patatas y verduritas salteadas

2.- Patatas baby, tomate cherry y pimientos fritos

3.- Arroz blanco salteado con ajitos

Salsa de Vino Málaga o Salsa a la pimienta (+2,00 €)

Postre

Tarta del evento incluida

Helado Artesano o Mousse (+1.50 €)

Bebidas

Vino tinto Rioja "Dominio de Eguren", Rosado Garnacha, Blanco Verdejo, Cerveza, Refrescos, Agua y Café o Cava

41,00 €

CONTACTO: LOLI Teléfono Móvil: 639.30.54.14 Teléfono Fijo: 952 450 349 / 952 119 860

Casa Paco de Coin / Cortijo S. Antonio

AÑO

IVA incluido

2024