

*Navidad
2025*

Menú Navidad 1

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de jamón con alioli de pimiento

Plato al centro

Ensaladilla de Gambas al Ajillo y Mayonesa de AOVE

Surtido de queso, salchichón y chorizo ibéricos

Plato principal a escoger

Muslo de pavo confitado a la naranja, acompañado de ensalada crujiente de lombarda, manzana y zanahoria con vinagreta de pasas y nueces

ó

Corvina asada con salteado de champiñones, judías verdes y zanahorias

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Tinto ; Legaris roble. D.O. Ribera del Duero, tinto fino

Blanco; Fenomenal. D.O. Rueda, verdejo

Espumoso; Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava, Parellada, Xarel-lo y Macabe

Café e infusiones

50 €

IVA Incluido

Menú Navidad 2

Cóctel

Pan cristal con paleta ibérica y AOVE

Tartaleta de ensaladilla rusa al ajillo

Quesadilla de jamón y queso con toque picante

Croqueta de jamón con alioli de pimiento

Mini burger de carrillada con tomate seco, queso edam y alioli suave

Entrante a escoger

Risotto trufado con setas silvestres y crujiente de parmesano

Plato principal a escoger

Carrillada de cerdo con salsa al oloroso y patata al estilo hasselback

ó

Suprema de salmón asado con chutney de mango, al estilo poke

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Tinto ; Legaris roble. D.O. Ribera del Duero, tinto fino

Blanco; Fenomenal. D.O. Rueda, verdejo

Espumoso; Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava, Parellada, Xarel·lo y Macabe

Café e infusiones

58 €

IVA Incluido

Menú Navidad 3

Cóctel

Quesadilla de jamón y queso con toque picante
Panna cotta de mojito con crocante de almendra y jamón
Bombón de foie crujiente
Pincho de pollo yakitori
Rollito primavera con sweet chili

Entrante

Sopa tradicional andaluza de picadillo

Plato principal a escoger

Presa ibérica con salsa de vino PX y pastel de patata

ó

Bacalao a la bilbaína sobre cama de pisto.

Pastre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza
Tinto ; Legaris roble. D.O. Ribera del Duero, tinto fino
Blanco; Fenomenal. D.O. Rueda, verdejo
Espumoso; Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava, Parellada, Xarel·lo y Macabe
Café e infusiones

70 €

IVA Incluido

Catalonia Málaga

952 175 060

malaga.eventos@cataloniahotels.com

www.cataloniahotels.com