

Menu 1

Entrantes para cada 4 personas

- Lechuga variada | bacon | pipas | tomate seco | croutons | pepino | manzana | vinagreta de mostaza y miel
- Provolone al horno con pesto casero y tomate
- Surtido de ibéricos
- Surtido de quesos
- Pan artesanal, 2 por persona | aceite de oliva | sal de mar

Plato Principal

- **Bacalao**
Salsa de cava y azafrán | espinaca salteada | aceite de hierbas verdes
O
- **Presa**
Lonchas de cerdo ibérico a la plancha | salsa de ají panca BBQ | puré de patatas | verduras de temporada

Postre

- **Torrija**
Artesanal | dulce de leche | coco | chocolate rallado

Café o Infusión

Copa de Espumoso Moscatel con su postre

Bebida ilimitada

- Vino Rosado/Blanco
- Vino Tinto Crianza Rioja
- Agua
- Cerveza
- Refrescos

Precio Menu 54,00

Precio Menu sin Bebida 45

I.V.A. Incluido Precio por persona

Pan extra suplemento a € 2 por persona

Precios incluido espectáculo de HOFFMAN

Precio del Menú: 60,00

Precio Menu sin bebida 55,00

I.V.A. incluido / Precio por persona

(Bebidas no consumidas no son reembolsables)

Menu 2

Entrantes para cada 4 personas

- Langostinos Pil Pil
- Aguacate | remolacha | cebolla | mango
- Tiradito de salmón | mermelada de zanahoria
- Tabla de quesos variados
- Pan artesanal 2 por persona | aceite de oliva | sal de mar

1er Plato para cada 4 personas

- Pescado del día
Al horno | alioli | verduras ratatouille

2º Plato individual

- **Presa**
Lonchas de cerdo ibérico | salsa de ají panca BBQ | puré de patatas | verduras de temporada

Postre

- **Torrija**
Artesanal | dulce de leche | coco | chocolate blanco

Café o Infusión

Copa de Espumoso Moscatel con su postre

Bebida ilimitada

- Vino Rosado/Blanco
- Vino Tinto Crianza Rioja
- Agua
- Cerveza
- Refrescos

Precio Menu 62,00

Precio Menu sin Bebida 54

I.V.A. Incluido Precio por persona

Pan extra suplemento a € 2 por persona

Precios incluido espectáculo de HOFFMAN

Precio del Menú: 70,00

Precio sin Bebida: 60

(Bebidas no consumidas no son reembolsables)

I.V.A. incluido | Precio por persona

Menu 3

Entrantes para cada 4 personas

- Tabla de quesos con frutos secos
- Jamón Ibérico 50%
- Langostinos a la plancha
- Vieira a la plancha con salsa americana y caviar de salmón
- Pan artesanal 2 por persona | Aceite de oliva de malaga | sal de mar

1er Plato

- **Salmorejo (individual)**
Crema de huevo | polvo de jamón serrano | croutons
- **Tataki de Atún (para cada 4 personas)**
Costra de sésamo | salsa teriyaki | aceite ahumado | anacardos

Sorbete de Lima

2º Plato

- **Solomillo**
Ternera | salsa de vino tinto con Málaga dulce | puré de patatas | verduras de temporada | ajo negro

Postre

- **Torrija**
Artesanal | dulce de leche | coco | chocolate blanco

Café o Infusión

Copa de Espumoso Moscatel

Bebida ilimitada

- Vino Rosado/Blanco
- Vino Tinto Crianza Ribera del Duero
- Agua
- Cerveza
- Refrescos

Precio Menu 68,00

Precio Menu sin Bebida 58

Pan extra suplemento a € 2 por persona

Precios incluido espectáculo de HOFFMAN

Precio del Menú: 80

Precio sin Bebida: 70

(Bebidas no consumidas no son reembolsable)

I.V.A. Incluido Precio por persona

Menu Vegetariano

Entrantes para cada 4 personas

- Hummus de garbanzos
- Samosas de verduras | coulis de piña y curry | mermelada de zanahoria
- Provolone al horno con pesto casero y tomate
- Pan artesanal, 2 por persona | aceite de oliva | sal de mar

Plato Principal

- **Pasta**
Con salsa de queso fresco | ají amarillo | queso rallado
O
- **Wok Chaufa**
Verduras salteadas | cebolla china | soja | arroz | huevo

Bebida ilimitada

- Vino Rosado/Blanco
- Vino Tinto Crianza Rioja
- Agua
- Cerveza
- Refrescos

Postre

- **Torrija**
Artesanal | dulce de leche | coco | chocolate blanco

Café o Infusión

Copa de Espumoso Moscatel con su postre

Precio menu 52,00

Precio menu sin bebida 42,00

Pan extra suplemento a € 2 por persona

Precios incluido espectaculo de HOFFMAN

Precio del Menú: 60

Precio sin Bebida: 50

(Bebidas no consumidas no son reembolsables)

I.V.A. Incluido Precio por persona

Menu Vegano

Entrantes para cada 4 personas

- Hummus de garbanzos | aceite de oliva
- Samosas de verduras | coulis de curry y piña | mermelada de zanahoria
- Tataki a la parrilla | sandía | ají amarillo | salsa de soja
- Pan artesanal vegano , 2 por persona | aceite de oliva | sal de mar |

Plato Principal

- **Berenjena**
Crema de soja | teriyaki vegano
O
- **Wok Chaufa**
Verduras salteadas | cebolla china | soja vegana | arroz | trozos de pollo vegano

Bebida ilimitada

- Vino Rosado/Blanco
- Vino Tinto Crianza Rioja
- Agua
- Cerveza
- Refrescos

Postre

- **Sorbete de lima**

Café o Infusión

Copa de vino espumoso Moscatel con su postre

Precio menu 52,00

Precio menu sin bebida 42

Pan extra suplemento a € 2 por persona

Precios incluido espectaculo de HOFFMAN

Precio del Menú: 60

Precio sin Bebida: 50

(Bebidas no consumidas no son reembolsables)

I.V.A. Incluido Precio por persona

Menu Infantil

Entrantes

- Palitos (3) de merluza rebozada

Plato Principal

- **Pollo**
Taquitos de pollo | verduras horneadas | puré de patatas
O
- **Bacalao a la plancha**
Verduras horneadas | puré de patatas
O
- **Ración de Croquetas**
Holandesas de ternera | patatas fritas | verduras de temporada

Postre

- **Sorbete de helado de vainilla y chocolate con nata**
Incluye un regalo

Bebida ilimitada

- Refrescos
- Agua
- Jarra de sirope casero

Precio del Menú: 25,00 € I.V.A. incluido | Precio por niño

Menu 1

STARTERS FOR 4 PERSONS

- Mixed lettuce | bacon | seeds | sun-dried tomato | croutons | cucumber | apple | honey mustard vinaigrette
- Baked Provolone with homemade Pesto and tomato
- Assortment of Iberian cured meats
- Assortment of cheese
- Artisan bread | green olive tapenade | Parmesan cheese

MAIN COURSE

Cod

Cava and saffron sauce | Sautéed spinach | Green herb oil

OR

Presa

slices of grilled Iberian pork | aji panca BBQ sauce | mashed potatoes | season vegetables

Dessert

Torrija

Artesenal | dulce de leche | coconut | white chocolate coffee | grated chocolate

Coffee or Infusion

Glass of sparkling Moscatel with your dessert

Unlimited drinks

Rosé/White Wine

Red wine Crianza Rioja

Water

Beer

Soft drinks

54,00€ V.A.T. included Price per person

Price without drinks € 44

(drinks not consumed, not refundable)

Menu 2

STARTERS FOR 4 PERSONS

- Langoustines grilled with garlic
- Avocado l remoulatcha l onion l mango
- Salmon tiradito with carrot marmalade
- Assorted cheese platter
- Artisanal bread l tappenade green olives l parmesan cheese

1st DISH every 4 persons

Fish catch of the day

Aioli l vegetables ratatouille

2nd DISH for each person

Presa

Slices of Iberian pork l aji panca BBQ sauce l mashed potatoes l season vegetables

Dessert

Torrija

Artesenal l dulce de leche l coconut l white chocolate l white chocolate

Coffee or Infusion

Glass of Sparkling Moscatel with your dessert

Unlimited drinks

Rosé/White Wine

Red wine Crianza Rioja

Water

Beer

Soft drinks

62,00€

V.A.T. Included

Price per person

Price without drinks € 54

(drinks not consumed, not refundable)

Menu 3

STARTERS FOR 4 PERSONS

- Cheese board with nuts
- Iberian Ham 50%.
- Grilled Langoustines
- Grilled scallop with american sauce and salmon caviar
- Artisan bread l tappenade green olives l parmesan cheese

1st DISH

Salmorejo (individual)

gem lettuce l cherry tomatoes l croutons l herb salad

Tuna Tataki (each 4 persons)

Sesame crust l teriyaki sauce l smoked oil l cashews

Lime sorbet

2ND DISH

Sirloin steak

Veal l red wine sauce with sweet malaga l mashed potatoes l seasonal vegetables l black garlic

Dessert

Torrija

Artesenal l dulce de leche l coconut l white chocolate l white chocolate

Coffee or Infusion

Glass of Sparkling Moscatel

Unlimited drinks

Rosé/White Wine

Red Wine Crianza Ribera del Duero

Water

Beer

Soft drinks

68,00€

V.A.T. Included

Price per person

price without drinks € 58

(drinks not consumed, not refundable)

Vegetarian Menu

STARTERS per 4 persons

Hummus

chickpeas I olive oil

Samosas

Vegetable I pineapple curry coulis and carrot jam

Provolone

Baked with homemade Pesto and tomatoes

MAIN COURSE

Pasta

With fresh cheese sauce I aji amarilllo I Grated cheese

OR

Wok Chaufa

Sautéed vegetables I Chinese onion I Soya I Rice I Eggs

Unlimited drinks

Rosé/White Wine

Red wine Crianza Rioja

Water

Beer

Soft drinks

Dessert

Torrija

Artesenal I dulce de leche I coconut I white chocolate I white chocolate

Coffee or Infusion

Glass of Moscatel sparkling wine with your dessert

52,00€ V.A.T. included Price per person

menu without drink € 42,50

(drinks not consumed, not refundable)

Vegan Menu

STARTERS per 4 persons

Hummus

chickpeas I olive oil

Samosas

Vegetable I pineapple curry coulis and carrot jam

Tataki

Grilled I Watermelon I Aji amarillo I Soja sauce

MAIN COURSE

Eggplant

Crema Soja bean I Vegan teriyaki

OR

Wok Chaufa

Sautéed vegetables I Chinese onion I Vegan Soya I Rice I Vegan chicken chunks

Unlimited drinks

Rosé/White Wine

Red wine Crianza Rioja

Water

Beer

Soft drinks

Dessert

Lime sorbet

Peppermint I cake

Coffee or Infusion

Glass of Moscatel sparkling wine with your dessert

52,00€ V.A.T. included Price per person

menu without drink € 42,50

(drinks not consumed, not refundable)

Kids Menu

Fish sticks (3)

battered hake

MAIN COURSE

Chicken

Chicken cubes I Baked vegetables I Mashed potatoes

OR

Grilled cod

Baked vegetables I mashed potatoes

OR

Portion of Croquettes

Veal Hollandaise with french fries and seasonal vegetables

Dessert

Vanilla and chocolate ice cream sorbet with cream
with a gift

Unlimited drinks

soft drinks

Aqua

Jar of homemade syrup

25,00€

V.A.T. Included

Price per child

Vino Mío Menu

Starters for every 4 people: • Mixed lettuce | bacon | sunflower seeds | sundried tomatoes | croutons | cucumber | apple | mustard and honey vinaigrette

- Baked provolone with homemade pesto and tomato
- Artisan bread | olive oil from Málaga | salt

Main Course

Cod

Cod fillet | fish stock | anchovy antiboise | tomatoes | olives | mashed potatoes | seasonal vegetables

or

Presa

Grilled Iberian pork slices | BBQ ají panca sauce | mashed potatoes | seasonal vegetables

Dessert

Torrija

Homemade | dulce de leche | coconut | white coffee chocolate | grated chocolate

Menu Price: €40.00 VAT included | Price per person

Drink Pack

- 2 drinks: €6
- 3 drinks: €9

Rosé/White Wine

Red Crianza Rioja Wine

Water

Beer

Soft drinks