

Menús *para grupos* XMAS25

a orillas del *mediterráneo*

MENÚ

Malagueño

ENTRANTE

La clásica ensalada malagueña terminada con vinagreta de hierbaluisa y almendras

PRINCIPAL

Solomillo de cerdo albardado con panceta ibérica sobre cremoso de queso de cabra payoya y salsa de vino, higos y salvia

POSTRE

Torrijas sobre crema de caramelo y helado de canela

40€

No Incluye Bebidas

*Menús disponibles para grupos a partir de 50 comensales adultos.

IVA no incluido.

MENÚ

Clásico

ENTRANTE

Crema de langostinos acompañada de guiso de rape, mejillones y langostinos

PRINCIPAL

Chivo de Canillas asado con uvas pasas sobre zanahoria al romero y salsa de vino de Málaga

POSTRE

Tradicional pastel de chocolate negro fundido, salsa de ron y chocolate blanco con helado de vainilla

44€

No Incluye Bebidas

*Menús disponibles para grupos a partir de 50 comensales adultos.

IVA no incluido.

MENÚ

Moderno

ENTRANTE

Crema de alubia blanca servida con codillo de cerdo y pimiento asado salteado con barriga de ibérico adobada

PRINCIPALES

Lubina, pulpitos y choco encebollado con tinta de calamar y salsa de pimiento amarillo con un toque de anisados

Solomillo de vaca del valle del río Simme, amatriciana ahumada con ajos confitados y salsa al romero

POSTRE

Tarta de queso con base de galleta especiada, compota de frutos rojos cocinados con hierbabuena y helado de pistacho ecológico

49€

No Incluye Bebidas

*Menús disponibles para grupos a partir de 50 comensales adultos.

IVA no incluido.

Completa tu MENÚ

Ensaladilla de atún, huevo y gambas

12.50€

Croquetas de jamón ibérico y mayonesa
de cebollino

12.50€

Plato de ibéricos con picos y regañas

20€

Se recomienda compartir un plato
por cada 4 comensales

IVA no incluido.

La
Navidad
más Azul

Más información y reservas
952 922 000 (Ext. 1)
reservas@hotelesipv.com