



# 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](mailto:reservas@hotelesipv.com)