IPV

# Navidad · Christmas



HOTEL IPV

# Esta Navidad, vive la magia frente al mar.



# This Christmas, experience the magic by the sea.

En el Hotel IPV, cada detalle se llena de luz, sabor y emoción para crear momentos inolvidables. Celebra con nosotros unas fiestas únicas, donde la tradición, la gastronomía y el encanto de la Costa del Sol se unen para hacer de esta Navidad una experiencia especial.

*At the Hotel IPV, every detail is filled with light, flavour and excitement to create unforgettable moments. Celebrate a unique festive season with us, where tradition, fine dining and the charm of the Costa del Sol come together to make this Christmas a special experience.*













# Cocktail

## Cocktail Ligero
## Light Cocktail

**17,60€**

Ensaladilla rusa con langostinos y crujiente de pimentón
Tosta de salchichón de Málaga con encurtidos al eneldo
Vasito de guacamole y pulpo con mayonesa de cilantro

Croqueta de gambón con salsa de pimiento dulce
Bacalao crujiente con relleno de alioli
Huevo frito y chistorra en pasta filo

*Russian salad with prawns and crispy paprika*
*Málaga salchichón on toast with dill pickles*
*Small glass of guacamole and octopus with coriander mayonnaise*

*King prawn croquette with sweet pepper sauce*
*Crispy cod stuffed with aioli*
*Fried egg and chistorra in filo pastry*

## Cocktail Ligero Premium
## Premium Light Cocktail

**26,40€**

Ensaladilla rusa con langostinos y crujiente de pimentón
Jamón ibérico, pan crujiente y AOVE
Tosta de salchichón de Málaga con encurtidos al eneldo
Vasito de guacamole y pulpo con mayonesa de cilantro
Queso Manchego D.O.

Croqueta de gambón con salsa de pimiento dulce
Bacalao crujiente con relleno de alioli
Huevo frito y chistorra en pasta filo
Wrap de pollo con mayonesa cítrica

*Russian salad with prawns and crispy paprika*
*Iberian ham, crusty bread and extra virgin olive oil*
*Toast with Málaga salchichón and dill pickles*
*Small glass of guacamole and octopus with coriander mayonnaise*
*Manchego cheese (D.O.)*

*King prawn croquette with sweet pepper sauce*
*Crispy cod stuffed with aioli*
*Fried egg and chistorra sausage in filo pastry*
*Chicken wrap with citrus mayonnaise*

Los cocktails ligeros están pensados para ser combinados con los menús de navidad, nunca para servirse de forma independiente.

*Light cocktails are designed to be paired with Christmas menus, never to be served on their own.*

Precio por persona | Iva incluido · *Price per person | VAT included*

**Mínimo de comensales: 30 personas**
***Minimum number of guests: 30 people***

# Menús de Navidad
# Christmas Menus

## Sabores del Mundo

Crema de Calabacín y Esparrago Blanco con rodajas de Pulpo y Aceite al Pimentón

Pollo al Curry sobre arroz Basmati con Pasas y Cilantro acompañado de Pan Naam

Profiteroles, Crema Inglesa con sirope de Arce y salsa de chocolate con leche y cardamomo

**Bodega:**
Aguas Minerales, refrescos, cerveza
Vino Blanco: CUNE D.O. Rueda
Vino Tinto: CUNE DOCa Rioja

## World's Flavours

*Cream of Courgette and White Asparagus Soup with Slices of Octopus and Paprika Oil*

*Chicken Curry served on Basmati Rice with Raisins and Coriander, accompanied by Naam Bread*

*Profiteroles, Custard with Maple Syrup and a Milk Chocolate and Cardamom Sauce*

***Drinks:***
*Mineral water, soft drinks, beer*
*White wine: CUNE D.O. Rueda*
*Red wine: CUNE DOCa Rioja*

**42,50€**

Precio por persona | Iva incluido · *Price per person | VAT included*

**Mínimo de comensales: 30 personas**
***Minimum number of guests: 30 people***





# Menús de Navidad
# Christmas Menus

## Inspiración Mediterránea

Jamón Ahumado Speck acompañado de Bruschettas de Aceitunas Negras con Tomillo y de Paté de Aceitunas Verdes con alcaparras y anchoas. Servidas al centro de la mesa

Arancini relleno de Ragout de Ternera sobre salsa de Queso Pecorino

Cerdo Asado Marinado en licor de Arroz y salsa de Soja sobre Orzo cocinado con Espinacas, Parmesano y Nueces con salsa al Romero

Tiramisú clásico con salsa de canela y almendras fritas

**Bodega:**
Aguas Minerales, refrescos, cerveza
Vino Blanco: CUNE D.O. Rueda
Vino Tinto: CUNE DOCa Rioja

## Mediterranean Inspiration

*Smoked Speck ham served with black olive bruschetta with thyme and green olive pâté with capers and anchovies. Served in the centre of the table*

*Arancini stuffed with veal ragout on a bed of Pecorino cheese sauce*

*Roast pork marinated in rice liqueur and soya sauce, served on a bed of orzo cooked with spinach, Parmesan and walnuts, with a rosemary sauce*

*Classic tiramisu with cinnamon sauce and fried almonds*

***Drinks:***
*Mineral water, soft drinks, beer*
*White wine: CUNE D.O. Rueda*
*Red wine: CUNE DOCa Rioja*

**47,90€**

Precio por persona | Iva incluido · *Price per person | VAT included*

**Mínimo de comensales: 30 personas**
***Minimum number of guests: 30 people***

# Menús de Navidad

## Tradición Gourmet

**Al centro de la mesa:**

Salchichón y Chorizo Ibérico con picos y regañas de Sevilla

Carpaccio de Ternera Black Angus con Rúcula y Parmesano aliñado con aceite de oliva y limón

Croquetas de cocido caseras con salsa de pimiento dulce

Salmón asado sobre puré de Alcachofas y Olivas Verdes con estragón, Tomate Cherry salteados con Ajo y albahaca. Salsa de vino Malagueño

O

Carrilladas de cerdo sobre puré de patata y queso de cabra payoya acompañadas de cebolla roja caramelizada con Tamari. Salsa de pan de higo de Coin

Corte de Tarta de queso Tradicional con compota de Mango, Maracuyá y Albahaca

**Bodega:**
Aguas Minerales, refrescos, cerveza
Vino Blanco: CUNE D.O. Rueda
Vino Tinto: CUNE DOCa Rioja

**Nota:** 10 días antes del evento, deberá enviarse el total de elecciones de carne y pescado por mesa, junto con el seating e indicando las intolerancias alimentarias, si las hubiera.

**52,00€**

Precio por persona | Iva incluido · *Price per person | VAT included*

# Christmas Menus

## Gourmet Tradition

***In the centre of the table:***

*Iberian salchichón and chorizo with picos and regañas from Seville*

*Black Angus beef carpaccio with rocket and Parmesan, dressed with olive oil and lemon*

*Homemade cocido croquettes with sweet pepper sauce*

*Roasted salmon on a purée of artichokes and green olives with tarragon, cherry tomatoes sautéed with garlic and basil. Málaga wine sauce*

*OR*

*Pork cheeks on a purée of potato and Payoya goat's cheese, accompanied by red onion caramelised with tamari. Fig bread sauce from Coin*

*A slice of traditional cheesecake with mango, passion fruit and basil compote*

***Drinks:***
*Mineral water, soft drinks, beer*
*White wine: CUNE D.O. Rueda*
*Red wine: CUNE DOCa Rioja*

***Note:*** *No later than 10 days before the event, the final count of meat and fish selections per table must be provided, together with the seating plan and any dietary intolerances.*

**Mínimo de comensales: 30 personas**
***Minimum number of guests: 30 people***



# Bodega · Winery

## Selección Sumiller
## Sommelier's Selection

**Suplemento**
*Supplement:*
**7,00€**

Aguas Minerales, refrescos, cerveza
Vino Blanco: Laus Chardonnay D.O. Somontano
Vino Tinto: Viña Bujanda DOCa Rioja
Vino Espumoso: Roger Goulart Brut Millesimé D.O. Cava

*Mineral water, soft drinks, beer*
*White wine: Laus Chardonnay D.O. Somontano*
*Red wine: Viña Bujanda DOCa Rioja*
*Sparkling wine: Roger Goulart Brut Millesimé D.O. Cava*

## Café, Té e Infusiones
## Coffee, Tea and Herbal Teas

**2,50€**

## Entre viñas y barricas
## Amongst vines and barrels

**Suplemento**
*Supplement:*
**12,00€**

Aguas Minerales, refrescos, cerveza
Vino Blanco: Izadi Larrosa DOCa Rioja
Vino Tinto: Cantos de Valpiedra DOCa Rioja
Vino Espumoso: Juve Camps Essential Purpura D.O. Cava

*Mineral water, soft drinks, beer*
*White wine: Izadi Larrosa DOCa Rioja*
*Red wine: Cantos de Valpiedra DOCa Rioja*
*Sparkling wine: Juve Camps Essential Purpura D.O. Cava*

Precio por persona | Iva incluido · *Price per person | VAT included*





# Barra libre
## Open Bar

Servicio de 2 horas · *2-Hour Service:* **27,00€**
Servicio de 3 horas · *3-Hour Service:* **35,00€**

- Brugal · Cacique · Barceló · Bacardí Blanco · Legendario
- DYC 8 años· Cutty Sark · J&B · Ballantine's · Johnnie Walker Red Label
- Larios · Tanqueray · Beefeater · Gordon's · Puerto de Indias
- Smirnoff · Absolut

**Ampliación del servicio de barra libre**

Es posible ampliar la duración de la barra libre por horas adicionales. El coste de la ampliación será de:

- 14 € por persona y hora para la Barra Libre.
- 16 € por persona y hora para la Barra Libre Premium.

Este suplemento se aplicará a la totalidad de los comensales del evento.

# Barra libre Premium
## Premium Open Bar

Servicio de 2 horas · *2-Hour Service:* **31,00€**
Servicio de 3 horas · *3-Hour Service:* **39,00€**

- Havana Club 7 años · Barceló Imperial
- Johnnie Walker Black Label · Chivas Regal 12 años
- Martin Miller's · Hendrick's
- Ciroc

***Extending the open bar service***

*It is possible to extend the duration of the open bar by additional hours. The cost of the extension will be:*

- *€14 per person per hour for the Open Bar.*
- *€16 per person per hour for the Premium Open Bar.*

*This supplement will apply to all guests at the event.*

Precio por persona | Iva incluido · *Price per person | VAT included*

# Barra por consumo mínimo

**Se ofrece servicio de barra durante 2 horas, con camarero incluido, sujeto a un consumo mínimo de 500 €.**

Las consumiciones se controlarán mediante tickets entregados a los asistentes.
Una vez alcanzado el consumo mínimo, las consumiciones adicionales se facturarán según las siguientes tarifas:

- Copas: 8,50 € por unidad.
- Refrescos y cerveza: 3,50 € por unidad.

# Bar subject to a minimum spend

***The bar service is provided for 2 hours, including a barman, subject to a minimum spend of €500.***

*Drinks will be tracked using tokens issued to guests.*
*Once the minimum spend has been reached, any additional drinks will be charged at the following rates:*

- *Spirits: €8.50 per drink.*
- *Soft drinks and beer: €3.50 per drink.*

# Música y Entretenimiento

## Servicio de DJ (opcional)

Para completar la celebración, ofrecemos la posibilidad de contratar un servicio de DJ.

**Este servicio es opcional y requiere contratación previa, sujeto a disponibilidad**.

# Music & Entertainment

## DJ Service (Optional)

*To enhance your celebration, we offer the option of hiring a professional DJ service.*

***This is an optional service and must be booked in advance. Availability is subject to confirmation.***

Este servicio es opcional y requiere de contratación previa, para más información consulte con nuestro departamento comercial en: mice@hotelesipv.com

*This service is optional and requires prior booking. For further information, please contact our sales department at: mice@hotelesipv.com*



# Groups & Events

Autovía A7, KM 1018, 29640 - Fuengirola (Málaga)
Teléfono: (+34) 952 92 20 00
mice@hotelesipv.com
hotelipvpalace.com