



MENÚ COCKTAIL I 2021

EMBUTIDOS IBÉRICOS

QUESO EN TAQUITOS

TWISTER DE LANGOSTINO Y QUESO EMMENTAL

ENSALADILLA URBAN DREAM

MINI SALMOREJO DE FRUTOS ROJOS CON REDUCCIÓN DE MÓDENA

EMPANADA MURCIANA DE PISTO

BASTONCITOS DE BERENJENA A LA MIEL DE CAÑA CON PORRA ANTEQUERANA

TORTILLA DE PATATAS CASERA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINI BURGUERS DE TERNERA CON SALSA BBQ Y CEBOLLA CARAMELIZADA

POSTRE

SURTIDO DE PASTELITOS DULCES

BODEGA

BLANCO VERDEJO, TINTO CRIANZA, AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS.

Precio menú Cocktail duración 1,30 h: 27 € (IVA incluido)

Precio menú Cocktail duración 2,00 h: 32 € (IVA incluido)

(cocktail servido de pie - Mínimo 15 personas)

Información y reservas: 958 100 148 / 661 100 242

antonio.valero@urbandreamhotels.com · www.urbandreamhotels.com



MENÚ COCKTAIL II 2021

EMBUTIDOS IBÉRICOS.

QUESO EN TAQUITOS

TWISTER DE LANGOSTINO Y QUESO EMMENTAL

BOCADITOS DE CAMEBERT CON REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS

ENSALADILLA URBAN DREAM

MINI SALMOREJO DE FRUTOS ROJOS CON REDUCCIÓN DE MÓDENA

EMPANADA MURCIANA DE PISTO

BASTONCITOS DE BERENJENA A LA MIEL DE CAÑA CON PORRA ANTEQUERANA

TORTILLA DE PATATAS CASERA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINI BURGUERS DE TERNERA CON SALSAS BBQ Y CEBOLLA CARAMELIZADA

FLAMENQUÍN CASERO AL ESTILO URBAN DREAM

POSTRE

SURTIDO DE PASTELITOS DULCES

BODEGA

BLANCO VERDEJO, TINTO CRIANZA, AGUA MINERAL, CERVEZA Y REFRESCOS.

Precio menú Cocktail duración 1,30 h: 30 € (IVA incluido)

Precio menú Cocktail duración 2,00 h: 37 € (IVA incluido)

(coktail servido de pie - Mínimo 15 personas)

MENU EVENTOS 2021

Nº 1



ENTRANTE

ENSALADA CAPRESSE DE TOMATE KUMATO Y MOZZARELLA
CON ACEITE DE ALBAHACA Y TARTAR DE ACEITUNA NEGRA

CROQUETAS CASERAS

CARTUCHO DE BASTONCITOS DE BERENJENAS A LA MIEL
SOBRE SALMOREJO CORDOBÉS

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

LOMO DE LUBINA AL TOMILLO
SOBRE BOUQUET DE CANÓNICOS Y GRANADA AL XEREZ

o

CHURRASCO DE CERDO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA

POSTRE

PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE TEMPLADO
Y CREMA INGLESA CON CARAMELO

BODEGA
BLANCO VERDEJO, TINTO RIOJA CRIANZA,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CAVA

PRECIO MENÚ: 28 € (IVA INCLUIDO)

MENU EVENTOS 2021

Nº 2



ENTRANTE

ENSALADA FRESCA DE LA HUERTA CON HELADO DE MANGO

PRIMERO

BACALAO EN TACOS, SUMERGIDO EN TOMATE CASERO
DE CALABAZA Y ZANAHORIA DULCE

SEGUNDO

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO
CON QUESO BRIE Y SALSA PEDRO XIMÉNEZ

POSTRE

TARTA DE QUESO CASERA CON MERMELADA DE MELOCOTÓN
Y ESPEJO DE SALSA TOFFEE

BODEGA
BLANCO VERDEJO, TINTO RIOJA CRIANZA,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CAVA

PRECIO MENÚ: 32 € (IVA INCLUIDO)

MENU EVENTOS 2021

Nº 3



ENTRANTE

AGUACATE, MANGO Y LANGOSTINOS CON ACEITE DE LIMA

PRIMERO

TIMBAL DE MERLUZA RELLENO DE GAMBAS AL PIL-PIL

SEGUNDO

ENTRECOTTE DE BUEY CON SAL EN ESCAMAS
Y PATATAS ASADAS AL VINO MÁLAGA

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA
Y POLVO DE PISTACHO

BODEGA
BLANCO VERDEJO, TINTO RIOJA CRIANZA,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CAVA

PRECIO MENÚ: 35 € (IVA INCLUIDO)

MENU EVENTOS 2021

Nº 4



ENTRANTE

ENSALADA DE MELOCOTONES ASADOS CON RÚCULA,
PARMESANO Y PEDRO XIMÉNEZ

PRIMERO

DORADA A LA ESPALDA CON AJETES TIERNOS Y PIQUILLO

SEGUNDO

PRESA IBÉRICA CON VERDURITAS AL FUEGO

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CRUJIENTE DE ALMENDRA

BODEGA
BLANCO VERDEJO, TINTO RIOJA CRIANZA,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CAVA

PRECIO MENÚ: 38 € (IVA INCLUIDO)

MENU EVENTOS 2021

Nº 5



ENTRANTE

CORAZONES DE ALCACHOFA CONFITADA
CON LASCAS DE IBÉRICO Y SALSA MOZÁRABE

PRIMERO

TACO DE BACALAO CONFITADO EN SALSA MOZARABE

SEGUNDO

SOLOMILLO DE TERNERA CON MOSTAZA DE FRESAS
Y SALTEADO DE MANZANA GRAN SMITH

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA
Y POLVO DE PISTACHO

BODEGA
BLANCO VERDEJO, TINTO RIOJA CRIANZA,
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL Y CAVA

PRECIO MENÚ: 44 € (IVA INCLUIDO)

MENU EVENTOS
INFANTIL 2021



ENTRANTES

(PARA COMPARTIR)

CHIPS Y OLIVAS
JAMÓN SERRANO
QUESO SEMICURADO
MINI PIZZAS DE YORK Y QUESO
CROQUETITAS DE IBÉRICO

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR)

PECHUGA DE POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS
ó
ESCALOPE DE CERDO EMPANADO CON PATATAS FRITAS

POSTRE

HELADO VARIADO CON NATA Y SIROPE DE CHOCOLATE

BODEGA
AGUA MINERAL Y REFRESCOS

PRECIO MENÚ: 18 € (IVA INCLUIDO)