

Menú 1

Entrantes

Ensaladilla de pasta, caviar y gambas al ali oli.
Tartar de atún con concasé de tomate y aguacate.
Croquetas de boletus.
Huevos rotos con jamón ibérico.
Tostas de brie con cebolla caramelizada.

Plato Principal

Lomo de bacalao con salsa de carabineros, acompañado de barquita de calabacín.

Postre

Milhojas a los frutos rojos.
Turrone y mignardices navideñas.

Bebidas

Vino Blanco: Viña Verde.
Vino Tinto: Tiberio Roble. Ribera del Duero.
Cava.
Cervezas, refrescos y agua mineral.

28€

Menú 2

Entrantes

Jamón ibérico.
Pimiento del piquillo rellenos de gambas.
Tartar de salmón ahumado al cilantro.
Tostas de mozzarella con mermelada de tomate.
Huevos rotos con boletus.

Plato Principal

Confit de pato a la salsa de cítricos.
Milhoja de patata y verduritas de temporada.

Postre

Coulant de chocolate acompañado de helado.
Turrone y mignardices navideñas.

Bebidas

Vino Blanco: Viña Verde.
Vino Tinto: Tiberio Roble. Ribera del Duero.
Cava.
Cervezas, refrescos y agua mineral.

35€

Precios por adulto, para grupos de 40 personas aproximadamente. Otras opciones en info@hotellabarracuda.com



Menú Cocktail 1

Mientras van llegando todos los invitados

Aceitunas.

Caña de lomo.

Jamón ibérico.

Mesa con selección de quesos.

Vasitos de ajo blanco.

Vasitos de salmorejo

Mesa Buffet

Selección de Makis y Shushis.

Ensaladas de queso de cabra y frutos secos.

Tartar de atún.

Salpicón de marisco sobre concha de vieiras.

Rollito de salmón ahumado y alcaparras.

Tosta de queso brie y cebolla caramelizada.

Tosta de pimiento del piquillo.

Hojaldres rellenos rabo de toro.

Quiché de verduras.

Mini burritos de ternera con chile.

Steak Tartar.

Cazuelas de fideos tostados con langostinos.

Vasitos de arroz negro con ali oli.

Cazuelas de huevos rotos con foie.

Croquetas caseras de cocido.

Fritura malagueña: boquerones, salmonetes, etc.

Postres

Surtido de postres,
acompañados de turrónes y mignardices navideñas.

Bebidas

Vino Blanco: Viña Verde.

Vino Tinto: Tiberio Roble. Ribera del Duero.

Cava: Freixenet.

Cervezas, refrescos y agua mineral.

38€

Precios por adulto.
Mínimo grupo de 50 personas

Menú Cocktail 2

Mientras van llegando todos los invitados

Aceitunas.

Platos de jamón.

Caña de lomo.

Queso manchego.

Mesa Buffet

Ensaladas César.

Tartar de atún rojo.

Salpicón de marisco sobre concha de vieiras.

Rollito de salmón ahumado y alcaparras.

Tosta de queso brie y cebolla caramelizada.

Tosta de pimiento del piquillo.

Hojaldres rellenos rabo de toro.

Quiché de espinacas.

Mini burritos de ternera con chile.

Mini hamburguesitas.

Cazuelas de arroz en paella.

Mini pizzas.

Croquetas caseras.

Fritura malagueña: boquerones, salmonetes, etc.

Postre

Tarta de Comunión o

Blancas Milhojas a las frutas del bosque.

Fuente de chocolate con gominolas y frutas.

Bebidas

Vino Blanco: Viña Verde.

Vino Tinto: Tiberio Roble. Ribera del Duero Crianza.

Cava: Freixenet.

Cervezas, refrescos y agua mineral.

30€