

HOTEL

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ 1

Entrantes al Centro

*Trilogía de Patés con Tostaditas
Pavías de Bacalao*

Entrante Individual

Vieira Gratinada de Marisco

A Elegir

Lomo de Dorada

Con Patatas Salteadas y Ratatouille con Salsa de Tomate

O

Solomillo Ibérico al Moriles Viejo

Con Patatas Panaderas y Tomatitos al Horno

Postre

Bienmesabe Antequerano

MENÚ 2

Entrantes al Centro

Revuelto de Setas y Langostino

Dueto de Rosada al Limón y Adobo de Cazón

Entrante Individual

Pastel de Atún con Salsa Rosa

A Elegir

Merluza en Salsa Verde

Con Patatas Inglesa al Azafrán y Verdura Fresca

O

Carrillada a la Cordobesa

Con Patatas Puente Nuevo y Lombarda Salteada

Postre

Tarta de Manzana

HOTEL



MENÚ 3

Entrantes al Centro:

Jamón y Taquitos de Queso
Huevos Rotos con Chistorra

Entrante Individual

Porra Antequerana con Huevo, Jamón y Atún

A Elegir

Pez Espada Relleno de Marisco
Con Patatas Salteadas y Menestra de Verduras

O

Churrasco Ibérico con dos Salsas

Con Patatas Encebolladas y Champiñones a la Plancha

Postre:

Semifrío de Frambuesa

MENÚ 4

Entrantes al Centro:

Jamón de Bodega
Fritos de Ave al Limón

Entrante Individual

Ensalada de Rape y Langostinos
Con Salmorejo y Vinagreta

A Elegir

Tranchar de Salmón al Azafrán
Con Patatas Cocidas y Zanahorias Baby

O

Secreto Ibérico a la Brasa

Con Patatas al Mortero y Pimientos del Padrón

Postre:

Tarta de Chocolate y Trufa

HOTEL ANTEQUERA

MENÚ 5

Entrantes al Centro:
Carpaccio de Tomate y Melva
Berenjenas a la Miel

Entrante Individual
Gazpachuelo Malagueño

A Elegir
Milhojas de Rosada Nembur
Con Patatas Cocidas y Lombarda Salteadas

o

Tronco de Solomillo al Pedro Ximénez
Con Patatas Puente Nuevo y Tomate Provenzal

Postre:
Tarta de Café y Nata

MENÚ 6

Entrantes al Centro
Surtido de Ibéricos
Revuelto de Bacalao con Patatas Paja

Entrante Individual
Sopa de Marisco con Daditos Crujientes

A Elegir
Lomo de Dorada
Sobre Fondo de Patatas Lionesa y Zanahorias Baby

o

Entrecôte de Ternera Blanca al Maître Hotel
Con Patata Puente Nuevo y Calabacín Torneado

Postre
Tarta de Tiramisú

PRECIO POR PERSONA: 30€ IVA INCLUIDO

PARA MAS DE 60 PERSONAS MENÚ PREVIAMENTE CONCERTADO
(Vinos de la casa y pan incluidos)