



Weddings

INFORMACIÓN DE BANQUETES





NOTES

- El cóctel de bienvenida con aperitivo tiene una duración aproximada de una hora.
- Los precios de los menús incluyen tres horas de barra libre. Esto se puede extender por ocho euros por persona para un mínimo del 60% de los invitados.
- Un servicio de bebidas también está incluido con la cena. Consulte nuestra lista adjunta de bebidas de cortesía.
- Nuestros menús pueden ser personalizados por los clientes según sus preferencias.
- La inclusión de aperitivos premium tiene un precio aparte.
- También se ofrece una hermosa mesa de pastoreo de quesos de forma personalizada según presupuesto.





MENU I

APERITIVOS

Compuesto por 6 aperitivos fríos y 6 calientes

SEGUIDO DE LA CENA

PRIMERO

Salmorejo de aguacate de la Costa Tropical
con Quisquillas de Motril

SEGUNDO

Bacalao gratinado con alioli de pera
sobre verduritas rehogadas de la huerta al estilo andaluz

TERCERO

Secreto ibérico con setas de temporada
acompañado de patatas confitadas en AOVE

POSTRE

Trilogía de chocolate con fruta de temporada





Weddings

MENU 2

APERITIVOS

Compuesto por 6 aperitivos fríos y 6 calientes

SEGUIDO DE LA CENA

PRIMERO

Ensalada de tomate de la Vega de Granada con burrata fresca aderezado con vinagreta de AOVE y vinagre de Jerez

SEGUNDO

Merluza al vapor con gulas en salsa de cítricos

TERCERO

Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto con cremoso de boniato

POSTRE

Moonlight de chocolate blanco





MENU 3

APERITIVOS

Compuesto por 6 aperitivos fríos y 6 calientes

SEGUIDO DE LA CENA

PRIMERO

Tartar de aguacate y mango de la costa tropical
con canelón de jamón ibérico y langostinos

SEGUNDO

Salmón a la crema de coral de gamba de Garrucha
sobre cremoso de patatas

TERCERO

Presa ibérica aromatizada a las hierbas provenzales
con calabaza y frutos rojos

POSTRE

Roll de frambuesa con queso mascarpone





MENU 4

APERITIVOS

Compuesto por 7 aperitivos fríos y 7 calientes

SEGUIDO DE LA CENA

PRIMERO

Tiara de salmón con pipirrana de la Vega granadina y langostinos

SEGUNDO

Rape al estilo mozárabe
acompañado de pasas, piñones y zanahoria

TERCERO

Solomillo de ternera al Pedro Ximénez
con boletus de temporada

POSTRE

(a elegir entre)
Strudel de manzana a la inversa
Semiesfera de fruta con praliné de avellana





MENU 5

APERITIVOS

Compuesto por 7 aperitivos fríos y 7 calientes

SEGUIDO DE LA CENA

PRIMERO

Carpaccio de gamba roja de Garrucha
con trocitos de queso feta y coulis de mango

SEGUNDO

Bacalao al pilpil con sus cocochas

TERCERO

Paletilla de cordero infusionada
en hierbas aromáticas de Sierra Nevada

POSTRE

Corazón dorado de frambuesa vainilla y Paillete





APERITIVOS FRIOS

- Salmorejo tradicional
- Gazpacho de nuestra tierra
 - Blinis de salmón
- Ensalada de crujiente de gorgonzola, peras y sirope
 - Brocheta caprese con albahaca
- Guacamole al estilo mexicano con totopos de maíz
- Taquito de salmón marinado con salsa tártara o mayonesa ponzu
 - Tartar de salmón marinado con mango y aguacate
- Tosta de morcilla caramelizada con compota de manzana Golden
 - Barquito con queso: Idiazabal, Manchego y Gouda Rojo
 - Cucuruchos con salchichón, lomo embuchado o chorizo
 - Cucuruchos de galleta rellenos de brandada de bacalao con huevas de salmón
- Patatas fritas artesanas con boquerones en vinagre
 - Pastela moruna de ave al estilo mozárabe
 - Bombón de foie con mermelada de tomate
 - Tarrito de ensaladilla rusa al estilo del Chef
 - Bomboncito de chocolate negro con cabrales
 - Lollipop de pollo al estilo hindú
 - Lollipop de salmón con guacamole
 - Lollipop de sobrasada



APERITIVOS CALIENTES

- Tempura de aguacate de Motril con mayonesa de ponzu
 - Pavía de bacalao con alioli de ajo negro
 - Brocheta de salmón con salsa teriyaki
- Samosa de verduras a la crema de yogur
- Twister de langostino tigre con mayonesa de soja
 - Croquetas caseras de jamón ibérico
- Mini cestitas de patata asada rellenas de ternera
- Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar
 - Pan de pita relleno de cochinita pibil
 - Brocheta de pollo a la brasa con salsa agri dulce
 - Crujiente de pechuga de pollo con salsa picante
 - Cremoso de patata al estilo Robuchon con pulpo
- Cucurucho con boquerones fritos al estilo malagueño y cazón en adobo
 - Berenjenas a la miel
 - Albóndigas en salsa de marisco
 - Couscous de pollo al estilo Reina Aixa
- Mini hamburguesa con queso y cebolla caramelizada
 - Buñuelitos de bacalao con miel





APERITIVOS PREMIUM

- Tortillita de camarones
- Mini salañas rellenas de presa ibérica en su jugo
- Mini canelón cremoso de rabo de toro en tempura con miel
- Mini cestita de patata asada rellena de rabo de toro
- Mini cestita de patata asada rellena de confit de pato
 - Croquetas caseras de boletus
 - Croquetas caseras de rabo de toro
- Wantón de pollo con salsa de soja dulce
- Bocado de cabracho al estilo del chef
 - Tartar de atún rojo (S/M)
- Lollipop de foie con tierra de pistacho
 - Macaron con crema de foie
- Salpicón de marisco con langostino tigre
 - Parfait de ave con naranja confitada
- Cuenquito de arroz meloso con jibia y rape
 - Chuletillas de cordero al estilo Villeroy





SELECCIÓN DE BEBIDAS DE CORTESÍA PARA LA CENA

- Cava
- Cervezas Alhambra con alcohol
- Cervezas Alhambra sin alcohol
- Vino Tinto: Verdejo D.O Rueda
- Vino Blanco: Celeste Roble D.O Ribera del Duero
- Agua Mineral
- Refrescos Variados

También podemos obtener y servir vinos especiales de toda España y el mundo por costos adicionales.





SELECCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS PARA LA BARRA LIBRE

La barra libre funcionará durante tres horas. Durante este tiempo, se pueden servir otras bebidas premium por un cargo adicional.

RUM

Brugal, Brugal Extra Aged, Legendario, Elixir, Ron Palido, Ron Barcelo

WHISKEY

Whiskey J&B, DYC 8 years, Whiskey White Label, Whiskey Jameson, Whiskey Cutty Sark, Whiskey Ballantines

GIN

Seagram, Beefeater, Hendricks, Bombay Gin, Puerto de Indias, Larios Rose, Larios 12, Tanqueray

VODKA

Karlova

TEQUILA

Tequila Tres Ochos





RECENA

Si la fiesta va a continuar hasta altas horas de la madrugada sería interesante sorprender a tus invitados ofreciéndoles algo para picar.

- Selección de empanadas
- Mini sándwiches, montaditos y mini pulguitas
 - Canapés (selección de nuestro chef)
- Sopita "milagrosa" al aire de hierbabuena
 - Saladitos de hojaldre
 - Hot dogs y mini burgers
 - Pizza
 - Huevos rotos
- Churros con chocolate





RINCONES ESPECIALIDADES OPCIONALES

Podemos crear los siguientes córners de comida para tus invitados::

- Rincón asiático
- Rincón mexicano
- Rincón de ostras, champagne y blinis de caviar con queso cremoso
 - Vermutería & Encurtidos
 - Rincón de gazpachos y sopas frías
 - Rincón de chacinas ibéricas
 - Rincón americano
 - Rincón de ceviche de corvina, tartar de atún rojo, tartar de quisquilla de Motril y steak tartar preparados al momento
 - Rincón de la huerta granadina
 - Rincón de huevos Benedict
 - Rincón de pan bao. Bocaditos japoneses
 - Rincón de marisco

SPECIALTY SHOW COOKING

- Sushi tasting
- Degustación de sushi realizado por nuestro Sushi man
- Mesa de quesos artesanos con servicio de nuestra maestra quesera
 - Stand de jamón al corte con maestro cortador
 - Cortador de salmón con mantequillas aromatizadas
 - Rincón de tortillas hechas en el momento
 - Rincón de Pescaito frito al estilo malagueño
 - Rincón de arroces y fideuás
 - Barbacoa show. Encendemos la parrilla para ti.