



MENÚ CLÁSICO

Cóctel de Bienvenida

Degustación de aperitivos del Chef

(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)

Entrante (a elegir)

Crujiente de Marisco ó

Canelón de Carrillada Ibérica

Principal (a elegir)

Solomillo de Cerdo a la Pimienta ó

Carrillada Ibérica ó

Rosada a la Marinera acompañado de

Gratín de patata y Verduras de

temporada



Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión






MENÚ VISTAS AL MAR



Cóctel de Bienvenida


Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 6 aperitivos calientes y 6 fríos)
(Máximo 90 minutos)

Principal



Tournedó de Cerdo con Salsa de
Champiñones,
Acompañado de Milhoja de patata y
Verduras de Temporada

Postre individual o Tarta Nupcial
Café o Infusión





MENÚ MARINERO

Cóctel de Bienvenida

Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)

Raciones a compartir:

Ensalada de la Casa o Tomate aliñado

Boquerones

Jibia a la Plancha

Calamaritos



Principal

Media Dorada espalda a la Bilbaína ó

Medio Solomillo de Cerdo

Acompañado de la Guarnición deseada

Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión





MENÚ DEL CHEF

Cóctel de Bienvenida



Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)

Primero

Lomo de Salmón al Cava

Segundo

Entrecote de Ternera con Milhoja de
patata y Salteado de Setas
Acompañado de Salsa de Cebolla

Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión





MENÚ TIPO CÓCTEL

Surtido de Croquetas

Crackers de Quesos Variados



Taquito Salmón al Aroma de Naranja y Soja

Lagrimitas de Pollo con salsa BBQ

Buñuelos de Bacalao

Chupitos (a elegir: gazpacho, melón o ajoblanco)

Bastones de Berenjenas con Miel de Caña

Langostino en pasta Brick con Dip Sweet and Sour

Arroz con Chipirones en su tinta o Fideuá del
Mediterráneo

Mini Brochetitas (a elegir: pollo, vegetarianas,
pescado)

Mini Tartaleta de Porra con Jamón y Huevo

Cartuchito de Pescaito Malagueño

Cucharita de Salpicón de Marisco

Taquito de Lomo al Kimchi

**Mini Bomboncitos y Brochetitas de
Fruta**

Café o Infusión





MENÚ DELUXE

Cóctel de Bienvenida



Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)

Entrante, a elegir:

Vieira Gratinada al Marisco ó
Lomo de Bacalao en Salva Verde

Principal:

Secreto Ibérico con Salsa de Vino de
Málaga
Acompañado de la guarnición deseada

Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión





MENÚ VIBORILLA

Cóctel de Bienvenida

Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)


Raciones a compartir:

Ración de Adobo frito o Calamaritos
Espeto de Sardinas

Bandeja de Embutidos Ibéricos

Bandeja de Langostinos Cocidos

Principal



Arroz Caldoso Marinero ó
de Presa y Setas ó
Arroz Caldoso o Meloso

Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión





MENÚ PREMIUM

Cóctel de Bienvenida



Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)

Bandeja de Embutidos Ibéricos ó

Bandeja de Langostinos Cocidos

Primero

Lomo de Dorada sobre cama de couscous
de Verduras



Sorbete de Mojito

Segundo

Solomillo de Ternera Wellington
Acompañado de la Guarnición deseada

Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión





MENÚ CÓCTEL CON ESTACIONES

Cóctel de Bienvenida



Degustación de aperitivos del Chef
(A elegir 4 aperitivos calientes y 4 fríos)

A elegir 4 estaciones:

Quesos Nacionales e Internacionales

Embutidos y Chacinas ibéricas

Ensaladas



Paellas

Espetos de Sardinas * (Sólo en Viborilla)

Sushi y Niguiris

Pastas

BBQ de Carne o Pescado * (Sólo elegir 3)

Pescadito Frito

Carnes en Salsa

Mini Burguer y Perritos Calientes

Postre individual o Tarta Nupcial

Café o Infusión

