

## *Menú Málaga*

### Aperitivo de Bienvenida

#### Entrantes

*(Un plato para cada cuatro personas)*

#### **Surtido Ibérico**

*(Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica y Queso viejo de oveja)*

#### **Ensaladilla Rusa**

**Croquetas Caseras de Jamón**

**Adobo**

### Plato Principal

**Solomillo de Cerdo Iberico a la parrilla con Guarnición**

O

**Pez Espada Con Guarnición**

#### Postres

**Surtido de Postres**

**Cafés**

### Bebidas

**Vino Blanco Rueda Verdejo**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**El precio de este Menú es de : 37 € por persona**

## *Menú Torremolinos*

### Aperitivo de Bienvenida

#### Entrantes

*(Un plato para cada cuatro personas)*

#### **Surtido Ibérico**

*(Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica y Queso viejo de oveja)*

#### **Ensaladilla Rusa**

#### **Croquetas Caseras de Jamón**

#### **Calamares Fritos**

### Plato Principal

#### **Presa Ibérica a la parrilla con Guarnición**

O

#### **Lubina en Costra de Sal con Salsa Tartara**

#### Postres

#### **Surtido de Postres**

#### **Cafés**

### Bebidas

#### **Vino Blanco Rueda Verdejo**

#### **Vino Tinto de Rioja Crianza**

#### **Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**El precio de este Menú es de : 39 € por persona**

## *Menú Fuengirola*

### Aperitivo de Bienvenida

#### Entrantes

*(Un plato para cada cuatro personas)*

#### **Surtido Ibérico**

*(Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica y Queso viejo de oveja)*

#### **Ensaladilla Rusa**

#### **Croquetas Caseras de Jamón**

#### **Calamares Fritos**

### Plato Principal

**Entrecot de Ternera con Guarnición**

O

**Lubina en Costra de Sal con Salsa Tartara**

#### Postres

**Surtido de Postres**

**Cafés**

### Bebidas

**Vino Blanco**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**El precio de este Menú es de : 42 € por persona**

## *Menú Marbella*

### Aperitivo de Bienvenida

#### Entrantes

*(Un plato para cada cuatro personas)*

#### **Surtido Ibérico**

*(Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica y Queso viejo de oveja)*

#### **Ensaladilla Rusa**

#### **Croquetas Caseras de Jamón**

#### **Calamares Fritos**

### Plato Principal

#### **Entrecot de Ternera con Guarnición**

O

#### **Merluza en Salsa Verde**

#### Postres

#### **Surtido de Postres**

#### **Cafés**

### Bebidas

#### **Vino Blanco**

#### **Vino Tinto de Rioja Crianza**

#### **Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**El precio de este Menú es de : 45 € por persona**

## *Menú Rincon de la Victoria*

### **Aperitivo de Bienvenida**

#### **Entrantes**

*(Un plato para cada cuatro personas)*

#### **Surtido Ibérico**

*(Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica y Queso viejo de oveja)*

#### **Ensaladilla Rusa**

#### **Croquetas Caseras de Jamón**

#### **Calamares Fritos**

### **Plato Principal**

#### **Solomillo de Ternera con Guarnición**

O

#### **Lubina en Costra de Sal Marina con Salsa Tártara**

#### **Postres**

#### **Surtido de Postres**

#### **Cafés**

### **Bebidas**

#### **Vino Blanco**

#### **Vino Tinto de Rioja Crianza**

#### **Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**El precio de este Menú es de : 50 € por persona**

## *Menú Torredelmar*

### Aperitivo de Bienvenida

#### Entrantes

*(Un plato para cada cuatro personas)*

#### **Surtido Ibérico**

*(Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica y Queso viejo de oveja)*

#### **Ensaladilla Rusa**

#### **Croquetas Caseras de Jamón**

#### **Calamares Fritos**

#### Primer Plato

**Mariscada de Gambas Cocidas y Langostinos Cocidos**

#### Segundo Plato

**Solomillo de Ternera con Guarnición**

**O**

**Lubina en Costra de Sal Marina con Salsa Tartara**

#### Postres

**Surtido de Postres**

**Cafés**

#### Bebidas

**Vino Blanco**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**El precio de este Menú es de : 67 € por persona**

## MENU INFANTIL

**Entremeses Variados de  
Jamón, Queso, Croquetas Caseras  
y Patatas Chips**

-----

**Escalope de Pollo con patatas fritas**

-----

**Surtido de Postres**

-----

**Refrescos y Agua Mineral**



**Precio Menú Infantil 23 €**

## MARCA DE BEBIDAS

<b>WHISKY</b>	
- Chivas/Cardhu/J&B 15 años/ Emerald 12 años	90 €
- J&B	70 €
- Ballantine´s	70 €
- White Label	70 €
- Cutty Sark	70 €
- DYC 8 años	70 €
<b>GINEBRAS</b>	
- Larios	70 €
- Beefeater	70 €
<b>RONES</b>	
- Bacardi Blanco	70 €
- Brugal	70 €
- Cacique	70 €
- Añejo Habana 7 años	70 €
- Barceló	70 €
<b>VODKAS</b>	
- Smirnoff	70 €
- Absolut	70 €
<b>LICORES</b>	
- Baileys	70 €
- Frangelico	70 €
- Pacharan	50 €
- Martín Bianco/Rosso	50 €
-Licores Sin Alcohol	30 €
-Licores Con Alcohol	50 €
Los precios de las botellas incluyen los refrescos con los que se combines hasta un máximo de 12 refrescos por botella	
<b>COPAS</b>	
1 Hora de Barra Libre : 10 € por persona	
2 Hora de Barra Libre : 16 € por persona	
3 Hora de Barra Libre : 22 € por persona	
Copa de combinado normal 5 €	