

Hotel Antequera

MENÚS

CARTA & PRECIOS



MENÚ N°1

ENTRANTES AL CENTRO

Trilogía de patés con tostaditas

Fritura de mar y montaña



ENTRANTE INDIVIDUAL

Vieira gratinada de marisco



A ELEGIR

Lomo de dorada con patatas encebolladas y
verduritas

o

Medallones de solomillo al Moriles con patatas
panaderas y champiñones a la crema



POSTRE

Bienmesabe antequerano



MENÚ N°2

ENTRANTES AL CENTRO

Revuelto de setas y langostino

Dueto de rosada y adobo de cazón



ENTRANTE INDIVIDUAL

Porra antequerana con jamón, huevo y atún



A ELEGIR

Merluza en salsa verde
con patatas torneadas y verduras

o

Carrillada a la cordobesa con patatas puente
nuevo y pimientos del piquillo



POSTRE

Tarta de manzana



MENÚ N°3

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón y taquitos de queso

Huevos rotos con chistorra



ENTRANTE INDIVIDUAL

Cofre hojaldrado con verduras y gambones al oloroso



A ELEGIR

Bacalao a la vizcaína, patatas encebolladas y zanahoria baby

o

Secreto ibérico a la brasa con patatas al mortero y pimientos de padrón



POSTRE

Semifrío de frambuesa



HOTEL
ANTEQUERA

Hotel Antequera

MENÚS

CARTA & PRECIOS



MENÚ N°4

ENTRANTES AL CENTRO

Surtido ibérico

Revuelto de bacalao con patatas paja



ENTRANTE INDIVIDUAL

Sopa de marisco con daditos crujientes



A ELEGIR

Salmón a la naranja con patatas torneadas y
verduritas

o

Solomillo de cerdo a la pimienta con patatas
panaderas y setas a la plancha



POSTRE

Tarta de chocolate y trufa



MENÚ N°5

ENTRANTES AL CENTRO

Gambas cocidas

Revuelto de ajetes con jamón



ENTRANTE INDIVIDUAL

Pífo antequerano con vinagreta a la naranja



A ELEGIR

Pez espada a la espalda con patatas
encebolladas y verduras

o

Confit de pato a la naranja con patatas
puente nuevo y lombarda salteada



POSTRE

Tarta de café y nata



PRECIO MENÚ: 30€/Persona IVA INC.

Todos nuestros menús incluyen pan y bebida.
(cerveza, agua, refrescos, vino blanco, tinto de la casa)

Para más de 60 personas, en el plato principal, no se podrá dar a elegir entre
carne o pescado por lo que habrá que concertarlo previamente.



HOTEL
ANTEQUERA

MENÚS

CARTA & PRECIOS



MENÚ Nº1

ENTRANTE EN MESA

Surtido de ibéricos del valle de los Pedroches
Paté de perdiz al aceite de oliva con sus tostas
Dúo de rosada y adobo a la andaluza
Huevos rotos con virutas de jamón



PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de rape y langostinos a la hierbabuena.



POSTRE

Tarta de tocino de cielo.



MENÚ Nº2

ENTRANTES EN MESA

Surtido de Ibéricos de bellota
Huevos rotos con virutas de jamón y foie
Gambas blancas cocidas
Fritura mar y montaña.



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de dorada a la espalda
con patatas torneadas y verduritas



Carrillada ibérica al Pedro Ximénez
con patata al mortero y espárrago verde



POSTRE

Semifrío de tres chocolates



MENÚ Nº3

ENTRANTES EN MESA

Surtido de ibéricos de bellota
Ensaladilla rusa de gamba con mahonesa de su coral
Surtido de croquetas de pringá y de gambas
Tostas de foie y manzana con queso gratinado



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz cremoso de boletus y langostinos
con polvo de queso curado



Secreto ibérico con ajo negro, patatas panaderas
y setas a la plancha



POSTRE

Tarta del convento con crema inglesa y chocolate caliente



PRECIO: 38€/Persona IVA INC.



MENÚS

CARTA & PRECIOS



MENÚ Nº4

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico y queso curado
Huevos rotos con gulas y langostinos
Carpaccio de tomate y cogollos
con matrimonio de anchoa y boquerón
Pulpo a la brasa con
patata pisada al pimentón



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao y puntillitas salteadas con
patatas encebolladas y pimientos del piquillo
o
Solomillo ibérico albardado con
patatas puente nuevo y manzana glaseada



POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mango



MENÚ Nº5

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico y queso curado
Tartar de atún rojo y guacamole
con tostas de pan cristal
Zamburriñas y langostino
con aceite al ajo y guindilla
Revuelto de bacalao y patatas paja



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina asada con tallarines mar y montaña
y vinagreta de piña
o
Rabo de toro deshuesado
con parmentier de patata y AOVE.



POSTRE

Semifrío de Ferrero Rocher



PRECIO: 40€/Persona IVA INC.



MENÚS

CARTA & PRECIOS



MENÚ Nº6

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico y queso curado
Steak tartar de buey con tostas de pan cristal
Tostas de foie y manzana con queso gratinado
Almejas y langostinos a la marinera



A ELEGIR

Merluza en salsa verde
con zamburriña y carabinero



o
Milhojas de presa ibérica y foie
con setas salteadas y lingote de patata



POSTRE

Brownie de chocolate con helado de galleta



MENÚ Nº7 “LO MEJOR DEL CONVENTO”

ENTRANTE EN MESA

Milhojas de foie y queso de Ronda
con manzana caramelizada
Pulpo a la brasa con patatas pisadas al pimentón



PRIMERO

Arroz cremoso de hongos y carabinero
con polvo de queso curado



SEGUNDO

Solomillo de añejo con ibérico y piquillo,
falso risotto de patata y trufa



POSTRE

Fina tarta de manzana al calvados con helado de
vainilla



PRECIO: 42€/Persona IVA INC.

Todos nuestros menús incluyen pan y bebida.
(Cerveza, agua, refrescos, vino blanco, tinto de la casa)

Para mas de 60 personas, en el plato principal, no se podrá dar a elegir entre
carne o pescado por lo que habrá que concertarlo previamente.

