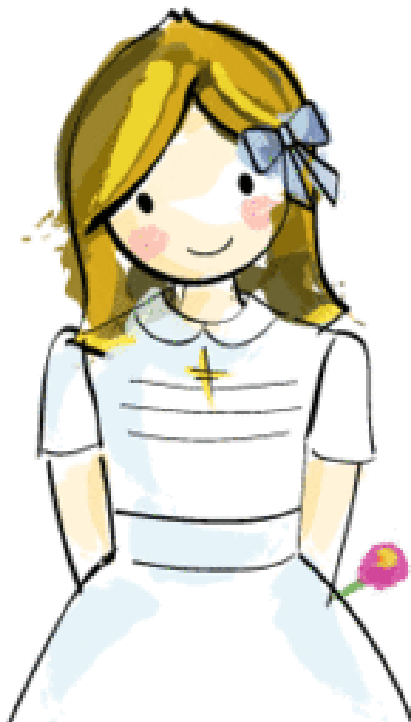




Las Comuniones celebradas
en lugares bonitos...
...¡siempre se recordarán mejor!



951 060 400
www.antequeragolf.com
comercial@hotelantequera.com



MENÚ N°1

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

Surtido de ibéricos de bellota

Tosta de salmón ahumado y langostinos con guacamole y vinagreta de miel y mostaza

Nuestra ensaladilla rusa con carpaccio de pulpo y mahonesa de pimentón

Paté de perdiz al aceite de oliva con sus tostas y reducción de Pedro Ximénez

Matrimonio de anchoa y boquerón sobre tomate ralf y láminas de aguacate

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon con miel de caña

Fritura de mar y montaña con pollo al curry y langostinos

Huevos rotos con gulas y langostinos o con jamón ibérico

Croquetas de rabo de toro o de jamón ibérico

Berenjenas fritas con miel de caña

Revuelto de bacalao con patatas paja

Plato principal (a elegir una opción)

Ensalada de langostinos tigre, aguacate y piña

Brick crujiente de salmón, queso de cabra y manzana con ensalada fresh y frutos secos

Cofre hojaldrado relleno de vieira y langostinos al oloroso

Carrillada ibérica a la cordobesa con patatas puente nuevo y champiñones a la crema

Solomillo ibérico relleno de boletus con patatas al mortero y pimientos del padrón

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata

Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)

Textura de tres chocolates

Coulant de chocolate con crema helada

Tarta de yema y almendra caramelizada

Lingote de ferrero rocher

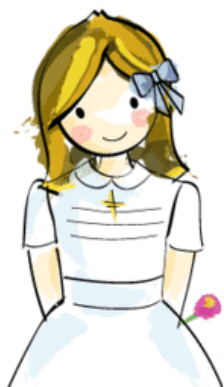
Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviana Chardonnay),

Vino Tinto (Nuviana) y Cava

43€ / persona IVA incluido.



MENÚ Nº2

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa (a elegir una opción)

Surtido de ibéricos de bellota

Tosta de salmón ahumado y langostinos con guacamole y vinagreta de miel y mostaza

Nuestra ensaladilla rusa con carpaccio de pulpo y mahonesa de pimentón

Paté de perdiz al aceite de oliva con sus tostas y reducción de Pedro Ximénez

Matrimonio de anchoa y boquerón sobre tomate ralf y láminas de aguacate

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon con miel de caña

Fritura de mar y montaña con pollo al curry y langostinos

Huevos rotos con gulas y langostinos ó con jamón ibérico

Croquetas de rabo de toro ó de jamón ibérico

Berenjenas fritas con miel de caña

Revuelto de bacalao con patatas paja

Primeros(a elegir una opción)

Ensalada de langostinos tigre, aguacate y piña

Brick crujiente de salmón, queso de cabra y manzana con ensalada fresh y frutos secos

Cofre hojaldrado relleno de vieira y langostinos al oloroso

Segundos(a elegir una opción)

Carrillada ibérica a la cordobesa con patatas puente nuevo y champiñones a la crema

Solomillo ibérico relleno de boletus con patatas al mortero y pimientos del padrón

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata

Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)

Textura de tres chocolates

Coulant de chocolate con crema helada

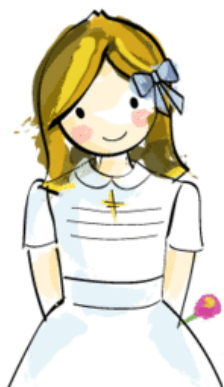
Tarta de yema y almendra caramelizada

Lingote de ferrero rocher

Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviaña Chardonnay), Vino Tinto (Nuviaña) y Cava



43€ / persona IVA incluido.

MENU Nº3

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

Surtido de ibéricos de bellota

Tosta de salmón ahumado y langostinos con guacamole y vinagreta de miel y mostaza

Nuestra ensaladilla rusa con carpaccio de pulpo y mahonesa de pimentón

Paté de perdiz al aceite de oliva con sus tostas y reducción de Pedro Ximénez

Matrimonio de anchoa y boquerón sobre tomate ralf y láminas de aguacate

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon con miel de caña

Fritura de mar y montaña con pollo al curry y langostinos

Huevos rotos con gulas y langostinos ó con jamón ibérico

Croquetas de rabo de toro ó de jamón ibérico

Berenjenas fritas con miel de caña

Revuelto de bacalao con patatas paja

Plato principal (a elegir una opción)

Lomo de lubina a la espalda con patatas panadera y juliana de verduras

Arroz caldoso marinero con pescado de roca, choco y langostinos

Merluza en salsa verde con patata torneada y tallarines de verduras

Milhojas de secreto ibérico con patata confitada al tomillo y setas al ajillo

Crujiente de presa ibérica, queso raquette y piquillos sobre romesco de anacardos

Rabo de toro deshuesado con puré de AOVE y zanahoria glaseada

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata

Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)

Textura de tres chocolates

Coulant de chocolate con crema helada

Tarta de yema y almendra caramelizada

Lingote de ferrero rocher

Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviana Chardonnay), Vino Tinto (Nuviana) y Cava



45€ / persona IVA incluido.

MENÚ N°4

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa (a elegir una opción)

Surtido de ibéricos de bellota

Tosta de salmón ahumado y langostinos con guacamole y vinagreta de miel y mostaza

Nuestra ensaladilla rusa con carpaccio de pulpo y mahonesa de pimentón

Paté de perdiz al aceite de oliva con sus tostas y reducción de Pedro Ximénez

Matrimonio de anchoa y boquerón sobre tomate ralf y láminas de aguacate

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon con miel de caña

Fritura de mar y montaña con pollo al curry y langostinos

Huevos rotos con gulas y langostinos ó con jamón ibérico

Croquetas de rabo de toro ó de jamón ibérico

Berenjenas fritas con miel de caña

Revuelto de bacalao con patatas paja

Primero (a elegir una opción)

Lomo de lubina a la espalda con patatas panadera y juliana de verduras

Arroz caldoso marinero con pescado de roca, choco y langostinos

Merluza en salsa verde con patata torneada y tallarines de verduras

Segundo (a elegir una opción)

Milhojas de secreto ibérico con patata confitada al tomillo y setas al ajillo

Crujiente de presa ibérica, queso raclette y piquillos sobre romesco de anacardos

Rabo de toro deshuesado con puré de AOVE y zanahoria glaseada

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata

Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)

Textura de tres chocolates

Coulant de chocolate con crema helada

Tarta de yema y almendra caramelizada

Lingote de ferrero rocher

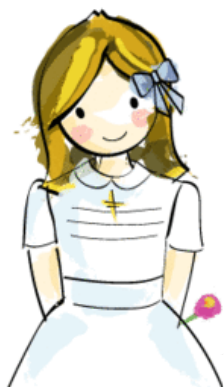
Pastel de tiramisú

Bodega

Aguá Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviana Chardonnay),

Vino Tinto (Nuviana) y Cava

45€ / persona IVA incluido.



MENÚ Nº5

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

Jamón ibérico de recebo y queso curado
Gamba blanca de Huelva cocida con flor de sal
Langostino tigre cocido con flor de sal
Terrina de foie marinado con membrillo y nueces

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon con miel de caña
Fritura de mar y montaña con pollo al curry y langostinos
Huevos rotos con gulas y langostinos o con jamón ibérico
Croquetas de rabo de toro o de jamón ibérico
Berenjenas fritas con miel de caña
Revuelto de bacalao con patatas paja

Plato principal (a elegir una opción)

Bacalao gratinado con pil pil de manzana, parmentier de patata y alcachofa a la brasa
Corvina asada a la roteña con patatas pochas
Entrecote de buey o ternera lechal a la brasa de carbón con patata asada y salsa a las cinco pimentas
Milhojas de presa de bellota con patata gratinada y manzana asada

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata
Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)
Textura de tres chocolates
Coulant de chocolate con crema helada
Tarta de yema y almendra caramelizada
Lingote de ferrero rocher
Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviaña Chardonnay), Vino Tinto (Nuviaña) y Cava



47€ / persona IVA incluido.

MENÚ N°6

Copa de bienvenida

3 aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa (a elegir una opción)

- Jamón ibérico de recebo y queso curado
- Gamba blanca de Huelva cocida con flor de sal
- Langostino tigre cocido con flor de sal
- Terrina de foie marinado con membrillo y nueces
- Tosta de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon con miel de caña
- Fritura de mar y montaña con pollo al curry y langostinos
- Huevos rotos con gulas y langostinos o con jamón ibérico
- Croquetas de rabo de toro o de jamón ibérico
- Berenjenas fritas con miel de caña
- Revuelto de bacalao con patatas paja

Primero (a elegir una opción)

- Bacalao gratinado con pil pil de manzana, parmentier de patata y alcachofa a la brasa
- Corvina asada a la roteña con patatas pochas

Segundo (a elegir una opción)

- Entrecote de buey o ternera lechal a la brasa de carbón con patata asada y salsa a las cinco pimientos
- Milhojas de presa de bellota con patata gratinada y manzana asada

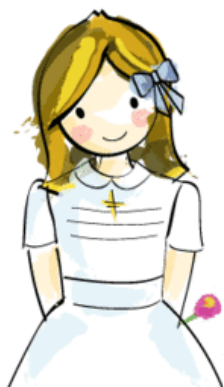
Postre (a elegir una opción)

- Tarta de nutella y nata
- Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)
- Textura de tres chocolates
- Coulant de chocolate con crema helada
- Tarta de yema y almendra caramelizada
- Lingote de ferrero rocher
- Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviana Chardonnay), Vino Tinto (Nuviana) y Cava

47€ / persona IVA incluido.



MENÚ N°7

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

Jamón ibérico de cebo y queso curado
Gamba blanca de Huelva cocida con flor de sal
Langostino tigre cocido con flor de sal
Terrina de foie marinado con membrillo y nueces

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

Calamar gaditano frito con ali oli de lima y cebollino
Pulpo a la brasa con patata pisada al pimentón y ali oli de wasabi
Cazuela de gambones y gulas al pil pil

Plato principal (a elegir una opción)

Bacalao gratinado con pil pil de manzana, parmentier de patata y alcachofa a la brasa
Corvina asada a la roteña con patatas pochas
Entrecote de buey ó ternera lechal a la brasa de carbón con patata asada y salsa a las cinco pimientos
Milhojas de presa de bellota con patata gratinada y manzana asada
Cochinillo ó cordero lechal asado en nuestro horno de leña con patatas confitadas y pimientos de padrón

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata
Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)
Textura de tres chocolates
Coulant de chocolate con crema helada
Tarta de yema y almendra caramelizada
Lingote de ferrero rocher
Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviana Chardonnay), Vino Tinto (Nuviana) y Cava



50€ / persona IVA incluido.

MENÚ Nº8

Copa de bienvenida

3 Aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección del chef

Entrante en mesa

Jamón ibérico de recebo y queso curado

Primero

Surtido de frutos del mar: langostino tigre, gamba blanca, carabinero, concha fina y mejillones

Segundo

Entrecote de buey ó ternera lechal a la brasa de carbón con patata asada y salsa a las cinco pimentas

Milhojas de presa de bellota con patata gratinada y manzana asada

Cochinillo ó cordero lechal asado en nuestro horno de leña con patatas confitadas y pimientos de padrón

Postre (a elegir una opción)

Tarta de nutella y nata

Tarta selva negra (chocolate, cerezas y nata)

Textura de tres chocolates

Coulant de chocolate con crema helada

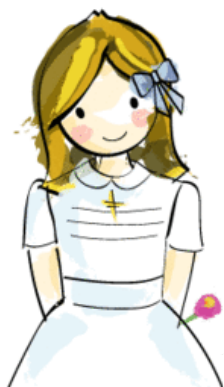
Tarta de yema y almendra caramelizada

Lingote de ferrero rocher

Pastel de tiramisú

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco (Nuviana Chardonnay), Vino Tinto (Nuviana) y Cava



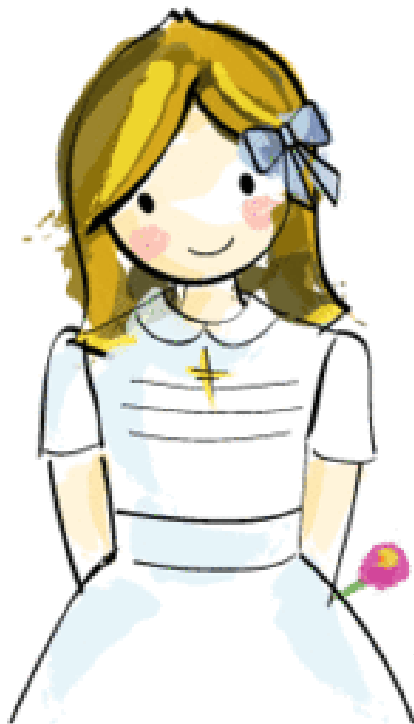
50€ / persona IVA incluido.



Las Comuniones celebradas
en lugares bonitos...
...isiempre se recordarán mejor!



951 060 400
www.antequeragolf.com
comercial@hotelantequera.com





Menú Buffet para las comuniones celebradas en el Hotel Antequera****

CRUDITES

Tomate
Lechuga
Rúcula
Remolacha
Zanahoria
Lombarda
Atún
Maíz
Tomate seco
Aceitunas verdes
Aceitunas partidas
Ajos dulces
Revuelto en vinagre

SALSAS Y ALIÑOS

Ketchup
Mostaza
Mayonesa
Salsa rosa
Salsa ali oli

BUFFET FRÍO

Porra antequerana
Ensalada de pollo
Cascada de langostinos
Salmón ahumado
Jamón asado
Tabla de quesos
Tabla de ibéricos
Tabla de patés de la casa

BUFFET CALIENTE

Arroz caldoso con marisco y pescado
Fagottini de queso y pera con salsa de salmón
Bacalao confitado
Solomillo al moriles
Verdura salteada
Patatas fritas y panaderas

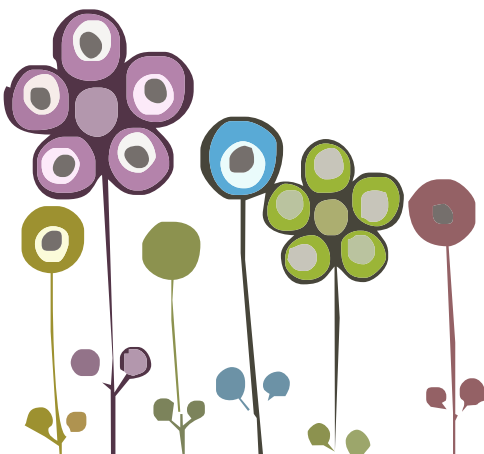
POSTRES

Fruta laminada
Pudding
Gelatinas
Tartas de la casa
Helados

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Vinos de la casa

34€ / persona IVA incluido.





Menú

comuniones celebradas en el Hotel Antequera****

Copa de bienvenida

Tosta de salmón ahumado y queso crema
Tartaleta de porra antequerana
Bolita de pollo con miel y mostaza
Croquetas de jamón ibérico

Entrantes en mesa

Surtido de ibéricos y queso curado
Langostinos cocidos con flor de sal
Fritura de pescaito malagueño

Plato principal

Milhojas de secreto ibérico con patata confitada al tomillo y setas al ajillo

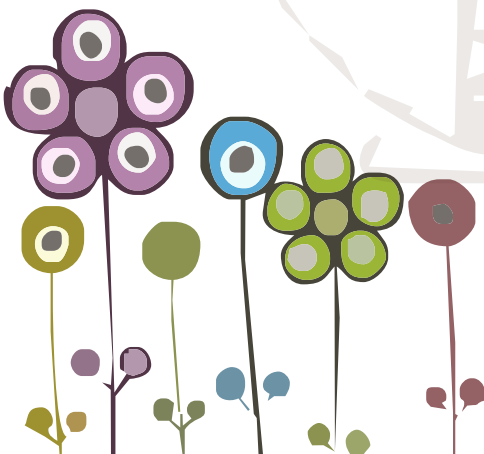
Postre

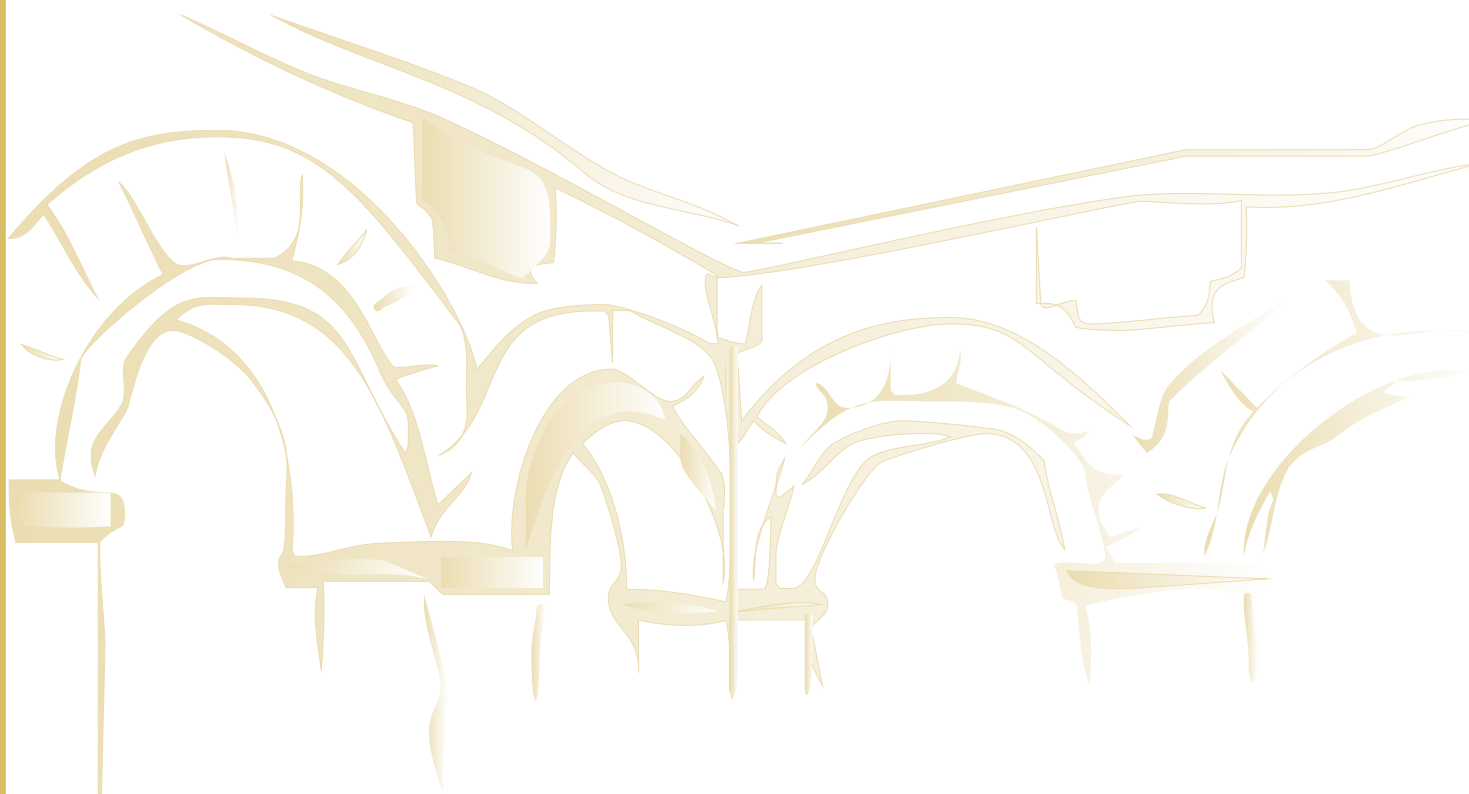
Textura de tres chocolates

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Vinos de la casa

36€ / persona IVA incluido.





Mi Primera Comunción



951 060 400
www.hotellamagdalena.com
comercial@hotelantequera.com

Menú 1

Copa De Bienvenida

4 Aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

- Surtido de ibéricos de bellota y queso curado
- Tabla de quesos del país con uvas, nueces y membrillo
- Steak tartar de ternera gallega con trufa y foie
- Ensaladilla rusa de ventresca y langostinos con huevos de codorniz fritos
- Láminas de tomate raff y aguacate con matrimonio de anchoa y boquerón
- Tartar de atún rojo con aguacate de la Axarquía y anacardos

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

- Revuelto de bacalao y cebolleta con gamba blanca frita
- Huevos rotos con trufa negra, foie y jamón de bellota
- Croquetas de rabo de toro y gambas al kimchie
- Alcachofas a la brasa con pesto de tomate seco y jamón
- Tosta de foie, queso de cabra y manzana caramelizada con ensaladita de frutos rojos

Plato principal (a elegir una opción)

- Arroz caldoso marinero de marisco y pescado de roca
- Corvina con gambones al pil pil, patata encebollada y juliana de verduras.
- Carrillada ibérica al Pedro Ximénez con patatas al mortero y espárrago
- Solomillo ibérico albardado con patatas puente nuevo, salsa de mostaza y manzana

Postre (a elegir una opción)

- Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón
- Lingote de ferrero rocher con helado de yogur
- Lingote de chocolate blanco con sopa de fruta de la pasión y crumble de almendra
- Fina tarta de manzana al calvados con helado de vainilla
- Tiramisú de red velvet con fresas y rosas
- Brownie de chocolate con helado de avellana y dulce de leche

Bodega

- Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
- Nuviana Chardonnay (D.O. Valle del Finca)
- Nuvia Tinto (D.O. Valle del Finca) y Cava



52€ / persona IVA incluido.

Menú 2

Copa de bienvenida

4 Aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes a elección del chef

Entrante en mesa (a elegir una opción)

Surtido de ibéricos de bellota y queso curado
Tabla de quesos del país con uvas, nueces y membrillo
Steak tartar de ternera gallega con trufa y foie
Ensaladilla rusa de ventresca y langostinos con huevos de codorniz fritos
Láminas de tomate raff y aguacate con matrimonio de anchoa y boquerón
Tartar de atún rojo con aguacate de la Axarquía y anacardos
Revuelto de bacalao y cebolleta con gamba blanca frita
Huevos rotos con trufa negra, foie y jamón de bellota
Croquetas de rabo de toro y gambas al kimchie
Alcachofas a la brasa con pesto de tomate seco y jamón
Tosta de foie, queso de cabra y manzana caramelizada con ensaladita de frutos rojos

Primero (a elegir una opción)

Arroz caldoso marinero de marisco y pescado de roca
Corvina con gambones al pil pil, patata encebollada y juliana de verduras.

Segundo (a elegir una opción)

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez con patatas al mortero y espárrago
Solomillo ibérico albardado con patatas puente nuevo, salsa de mostaza y manzana

Postre (a elegir una opción)

Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón
Lingote de ferrero rocher con helado de yogur
Lingote de chocolate blanco con sopa de fruta de la pasión y crumble de almendra
Fina tarta de manzana al calvaños con helado de vainilla
Tiramisú de red velvet con fresas y rosas
Brownie de chocolate con helado de avellana y dulce de leche

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco (Nuviaña Chardonnay),
Vino Tinto (Nuviaña) y Cava



52€ / persona IVA incluido.

Menú 3

Copa de bienvenida

4 Aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

Surtido de ibéricos de bellota y queso curado
Tabla de quesos del país con uvas, nueces y membrillo
Steak tartar de ternera gallega con trufa y foie
Ensaladilla rusa de ventresca y langostinos con huevos de codorniz fritos
Láminas de tomate raff y aguacate con matrimonio de anchoa y boquerón
Tartar de atún rojo con aguacate de la Axarquía y anacardos

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

Revuelto de bacalao y cebolleta con gamba blanca frita
Huevos rotos con trufa negra, foie y jamón de bellota
Croquetas de rabo de toro y gambas al kimchie
Alcachofas a la brasa con pesto de tomate seco y jamón
Tosta de foie, queso de cabra y manzana caramelizada con ensaladita de frutos rojos

Plato principal (a elegir una opción)

Merluza de pincho en salsa verde con gambones y almejas
Lomo de bacalao sobre ratatouille de verduritas y pil pil de manzana ácida
Risotto de boletus y carabinero con polvo de parmesano
Secreto ibérico al palo cortado con hortalizas orientales
Meloso de rabo de toro con parmentier de patata y crujiente de pan

Postre (a elegir una opción)

Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón
Lingote de ferrero rocher con helado de yogur
Lingote de chocolate blanco con sopa de fruta de la pasión y crumble de almendra
Fina tarta de manzana al calvaços con helado de vainilla
Tiramisú de red velvet con fresas y rosas
Brownie de chocolate con helado de avellana y dulce de leche

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco (Nuviana Chardonnay),
Vino Tinto (Nuviana) y Cava



55€ / persona IVA incluido.

Menú 4

Copa de bienvenida

4 Aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes a elección del chef

Entrante en mesa (a elegir una opción)

Surtido de ibéricos de bellota y queso curado
 Tabla de quesos del país con uvas, nueces y membrillo
 Steak tartar de ternera gallega con trufa y foie
 Ensaladilla rusa de ventresca y langostinos con huevos de codorniz fritos
 Láminas de tomate raff y aguacate con matrimonio de anchoa y boquerón
 Tartar de atún rojo con aguacate de la Axarquía y anacardos
 Revuelto de bacalao y cebolleta con gamba blanca frita
 Huevos rotos con trufa negra, foie y jamón de bellota
 Croquetas de rabo de toro y gambas al kimchie
 Alcachofas a la brasa con pesto de tomate seco y jamón
 Tosta de foie, queso de cabra y manzana caramelizada con ensaladita de frutos rojos

Primero (a elegir una opción)

Merluza de pincho en salsa verde con gambones y almejas
 Lomo de bacalao sobre ratatouille de verduritas y pil pil de manzana ácida
 Risotto de boletus y carabinero con polvo de parmesano

Segundo (a elegir una opción)

Secreto ibérico al palo cortado con hortalizas orientales
 Meloso de rabo de toro con parmentier de patata y crujiente de pan

Postre (a elegir una opción)

Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón
 Lingote de ferrero rocher con helado de yogur
 Lingote de chocolate blanco con sopa de fruta de la pasión y crumble de almendra
 Fina tarta de manzana al calvados con helado de vainilla
 Tiramisú de red velvet con fresas y rosas
 Brownie de chocolate con helado de avellana y dulce de leche

Bottega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
 Vino Blanco (Nuviana Chardonnay),
 Vino Tinto (Nuviana) y Cava



55€ / persona IVA incluido.

Menú 5

Copa de bienvenida

4 Aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes a elección del chef

Entrantes en mesa fríos (a elegir dos opciones)

Jamón ibérico de bellota y queso curado con tostas de pan, tomate y AOVE

Gamba blanca de Huelva cocida con flor de sal

Foie de oca casero con compota de manzana y tostas

Cogollos de la Vega con asadillo de pimientos y ventresca de atún

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada

Entrantes en mesa calientes (a elegir dos opciones)

Calamar nacional frito con suave mahonesa de albahaca y lima

Pulpo a la brasa con patata rota y ali oli de azafrán en hebra

Almejas y langostinos a la marinera

Gambones y gulas salteadas al pil pil

Plato principal (a elegir una opción)

Atún rojo de Almadraba con parmetier de patata, tallarines de verduras y refrito de soja y lima

Medio bogavante servido con arroz caldoso marinero

Milhojas de presa de bellota al foie con patata dado y setas salteadas

Solomillo de ternera con salsa strogonof, lingote de patata y pimiento del padrón

Postre (a elegir una opción)

Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón

Lingote de ferrero rocher con helado de yogur

Lingote de chocolate blanco con sopa de fruta de la pasión y crumble de almendra

Fina tarta de manzana al calvaços con helado de vainilla

Tiramisú de red velvet con fresas y rosas

Brownie de chocolate con helado de avellana y dulce de leche

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco (Nuviaña Chardonnay),

Vino Tinto (Nuviaña) y Cava



58€ / persona IVA incluido.

Menú 6

Copa de bienvenida

4 Aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes a elección del chef

Entrante en mesa (a elegir una opción)

Jamón ibérico de bellota y queso curado con tostas de pan, tomate y AOVE
Gamba blanca de Huelva cocida con flor de sal
Foie de oca casero con compota de manzana y tostas
Cogollos de la Vega con asadillo de pimientos y ventresca de atún
Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada
Calamar nacional frito con suave mahonesa de albahaca y lima
Pulpo a la brasa con patata rota y ali oli de azafrán en hebra
Almejas y langostinos a la marinera
Gambones y gulas salteadas al pil pil

Primero

Surtido de frutos del mar: langostinos tigre, cigalas, gamba blanca, concha fina y mejillón

Segundo

Solomillo de ternera con salsa stroganof, lingote de patata y pimiento del padrón

Postre (a elegir una opción)

Tarta del convento con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón
Lingote de ferrero rocher con helado de yogur
Lingote de chocolate blanco con sopa de fruta de la pasión y crumble de almendra
Fina tarta de manzana al calvaços con helado de vainilla
Tiramisú de red velvet con fresas y rosas
Brownie de chocolate con helado de avellana y dulce de leche

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco (Nuviana Chardonnay),
Vino Tinto (Nuviana) y Cava



58€ / persona IVA incluido.



¡PARA LOS NIÑOS! MENÚ INFANTIL

MENÚ 1

Plato principal
Filete empanado con patatas fritas y croquetas de la abuela

Postre
Tulipa de helado de Kit Kat

22€

MENÚ 2

Entrantes en mesa
Dueto de jamón y queso semicurado
Croquetas de la abuela

Plato principal
Hamburguesa Antequera Golf con patatas fritas

Postre
Brownie de chocolate con helado de vainilla

24€

Refrescos incluidos en todos los menús.

