



malaspina

RESTAURANTE

-MENÚ CELEBRACIÓN-



-MENÚ 1-

APERITIVOS FRIOS

Chupito de Sandía
Mini ensalada Caprese
Cucharita de ensaladilla de Atún
Bocado de brandada de Bacalao
Mini conos de Salmón, aguacate y mayonesa de mostaza

APERITIVOS CALIENTES

Chocos
Adobo
Croquetas de jamón
Brochetas de pollo y chili dulce

PRIMER PLATO (A elegir)

Salmorejo clásico con su guarnición
Ensalada de pollo crocanti, pasas, nueces y mayonesa de soja
Revuelto de ajetes y jamón ibérico

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Arroz marinero (seco o meloso)
Carrillada al vino tinto y parmentier de patata
Lomos de dorada con ajada de pimientos y gambas

POSTRE (A elegir)

Tarta de queso y frutos rojos
Coulant de Chocolate con helado de vainilla
Tocino de cielo y crema de caramelo

BODEGA

Agua Mineral, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja Crianza, vino Blanco Joven

Precio por Persona: 42.00 € (IVA no Incluido)



-MENÚ 2-

APERITIVOS FRIOS

Chupito de Melón, jamón y queso
Mini ensalada Cesar
Cucharita de ensaladilla de Gambas
Mini conos de Tartar de Atún
Bocado de brandada de bacalao y naranja

APERITIVOS CALIENTES

Chocos
Adobo
Croquetas de jamón
Brochetas de Langostinos y mayonesa de miel
Pollo y Chili dulce

PRIMER PLATO (A elegir)

Salmorejo de remolacha y queso de cabra
Ensalada de Langostinos, mayonesa de Almendras y aceite de naranja
Revuelto de setas silvestres

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Arroz negro con sepia y salsa Ali-Oli
Solomillo Ibérico con queso azul, nueces y pasas
Lomos de Lubina con salsa de pimienta verde y gambas

POSTRE (A elegir)

Tarta de queso y frutos rojos
Coulant de Chocolate con helado de vainilla
Tocino de cielo y crema de caramelo

BODEGA

Agua Mineral, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino Tinto Crianza, vino Blanco Joven

Precio por Persona: 52.00 € (IVA no Incluido)



-MENÚ 3-

APERITIVOS FRIOS

Chupito de fresas y queso feta
Mini ensalada de salmón y aguacate
Cucharita de ensaladilla de melva
Tataki de atún y mayonesa de soja
Bocado de brandada de bacalao y naranja

APERITIVOS CALIENTES

Chocos
Adobo
Taquitos de bacalo
Croquetas de gambas al ajillo
Brochetas de Langostinos miel de caña y almendras
Pollo al curry y cítricos

PRIMER PLATO (A elegir)

Vichyssoise con mojama y cebolla crocanti
Revuelto de setas silvestres y gambas
Presa Ibérica con salsa de queso manchego y jamón

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Bacalao confitado con parmentier de trufa y setas
Arroz con carabineros (seco o meloso)
Presa Ibérica con salsa de queso manchego y jamón

POSTRE (a elegir)

Tarta de queso y frutos rojos
Coulant de Chocolate con helado de vainilla
Tocino de cielo y crema de caramelo

BODEGA

Agua Mineral, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino Tinto Crianza, vino Blanco Joven

Precio por Persona: 58.00 € (IVA no Incluido)



-OTROS NIVELES DE BODEGA-

Bodega nivel 2: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco

Rueda o Penedés. + **3.00 €**(IVA no incluido p/p).

Bodega nivel 3: agua, refrescos, cerveza con/sin, Vino Tinto Rioja Gran Reserva, Vino

Blanco Rías Baixas o Rueda superior. + **6.00 €**(IVA no incluido p/p).

-CONTRATACIÓN BEBIDAS ESPIRITUOSAS PRIMERAS MARCAS-

- 2 horas: **13,90 €**(IVA no incluido)
- 3 horas: **18,20 €**(IVA no incluido)
- 4 horas: **23,00 €**(IVA no incluido)

*Las cuatro primeras horas se contratarán por el total de comensales.

*A partir de la cuarta hora se facturará 5€ por persona con un mínimo de 500€.

- Copa primera marca: **6,00 €**(IVA no incluido). A la contratación previa de un talonario de 50 copas, el precio de las primeras marcas será de **5,00€** (IVA no incluido).
- Botellas primeras marcas con refresco: **69,45 €**(IVA no incluido).

- Las copas se sirven con frutos secos y golosinas –