



malaspina

RESTAURANTE

-MENÚ GALA-



-GALA 1-

APERITIVOS A LA RECEPCIÓN

Duración 45-60 minutos

Tabla de ibéricos: salchichón, chorizo y caña de lomo
Sopa fría de sandía con sardinas ahumadas
Cucharita de ensaladilla de atún
Ensalada caprese con aceite de albahaca
Cazón en adobo
Croquetas de jamón
Brocheta de langostinos crujiente con chili dulce
Cazuelita de risotto de setas

PRIMER PLATO (A elegir)

Crema de calabacín, trigueros y daditos de jamón
Salmorejo de fresas y mojama
Rollito de salmón y helado de foie

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Dorada con salsa de setas silvestres
Carrillada estofada al vino tinto y patatas panaderas
Pluma ibérica a la pimienta

POSTRE (A elegir)

Tocino de cielo sobre tofe de piñones
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Tarta de queso con gelatina de cítricos

Café e infusiones
Cava para brindis

BODEGA

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

Precio por Persona: 60.00 € (IVA no Incluido)



-GALA 2-

APERITIVOS A LA RECEPCIÓN

Duración 45-60 minutos

T Tabla de ibéricos: salchichón, chorizo y caña de lomo
Crema fría de melón con taquitos de jamón
Cucharita de ensaladilla de gambas
Ensalada César con salsa de anchoas
Tartar de salmón con salsa mostaza
Choco a la andaluza
Croquetas de gambas al ajillo
Brocheta de pollo al curry
Cazuelita de pisto y bacalao

PRIMER PLATO (A elegir)

Crema de calabaza con manchego y mojama
Salmorejo clásico con su guarnición
Ensalada de queso de cabra con membrillo y frutos rojos

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Arroz negro con chocos
Lubina con salsa cava y gambas
Solomillo ibérico al oloroso y parmentier de patatas

POSTRE (A elegir)

Tocino de cielo y sopa de caramelo
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Tarta de galletas de la abuela

Café e infusiones
Cava para brindis

BODEGA

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

Precio por Persona: 70.00 € (IVA no Incluido)



-GALA 3-

APERITIVOS A LA RECEPCIÓN

Duración 45-60 minutos

Tabla de ibéricos: salchichón, chorizo, caña de lomo y jamón
Pizarra de quesos con frutos rojos y secos acompañados de confituras
Vasito de salmorejo con su guarnición
Ensaladilla de melva canutera
Ensalada de salmón, aguacate y mahonesa de mostaza
Boquerones al limón
Croquetas de bacalao
Brocheta de pulpo a feira
Tartar de atún con mahonesa de soja
Mollete de vitello tonnato
Cazuelita de carrillada al oloroso

PRIMER PLATO (A elegir)

Crema de patata con setas y foie
Ajo blanco de piñones con coulis de mango y langostinos
Ensalada trufada de pollo crocanti

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Merluza con crema de mejillones y gambas
Arroz con carabineros
Presa ibérica con salsa foie y parmentier trufada
Entrecot de ternera con salsa de queso de cabra y jamón

POSTRE (A elegir)

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Coulant de chocolate y helado de turrón
Tarta de manzana con compota de melocotón

Café e infusiones
Cava para brindis

BODEGA

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

Precio por Persona: 80.00 € (IVA no Incluido)



-GALA Nº 4-

APERITIVOS A LA RECEPCIÓN

Duración 45-60 minutos

Tabla de ibéricos: salchichón, chorizo, caña de lomo y jamón
Pizarra de quesos con frutos rojos y secos acompañados de confituras
Ajoblanco de piñones con coulis de mango y langostinos
Cucharitas de ensaladilla de pulpo
Ensalada de langostinos, mahonesa de almendras y aceite de naranja
Tataki de atún con mahonesa de sésamo
Daditos de bacalao
Croquetas de carrillada
Brocheta de ibéricos con mostaza y miel
Mini hamburguesa de buey
Risotto de boletus y piñones
Cazuelita de rabo de toro y parmentier de patata

PRIMER PLATO (A elegir)

Veloute de vieiras con langostinos
Vichisoise con sardinas ahumadas y cebolla frita
Ensalada de temporada con carabineros

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Solomillo de ternera, queso azul, nueces y pasas
Corvina con ajada de pimientos y gambas
Arroz con bogavantes

POSTRE (A elegir)

Milhojas de crema inglesa
Tarta de chocolate con crema de almendra
Cheesecake con frutos rojos

Café e infusiones
Cava para brindis

BODEGA

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

Precio por Persona: 90.00 € (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-

· Barra libre:

- 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 –
- Solicite nuestros precios de bebidas Premium-

-COMPLEMENTOS-

Buffet de quesos (5 variedades de quesos con mermeladas y frutos secos)

Precio: 6,00 € IVA no incluido por persona.

Jamón y cortador de jamón

Jamón Ibérico de Bellota (7.5 – 8 kg) con su cortador: 600,00 € / ud. IVA no incluido

Cortador de jamón

Precio: 130,00€ IVA no incluido por pieza

Suplemento jamón ibérico cortado

Precio: 5€ IVA no incluido por persona



Estación de botellines helados

Barreño de Cruzcampo: 2€ IVA no incluido por unidad

Barreño Especial Cervezas:, Cruzcampo Gran reserva, Heineken, Guinness y Coronita. 3,80 € IVA no incluido por unidad

Sorbetes al gusto

Precio: 3,00 € IVA no incluido por persona

Cocktail´s Bar (mojito,caipiriña,daiquiri)

Precio: 4,60 € IVA no incluido por comensal, 130€ IVA no incluido por servicio de coctelero en directo.

Venenciador o escanciador

Precio: 250,00 € IVA no incluido
(50 litros de Manzanilla o fino)

Recena

Montaditos: lomo, pringá, tortilla de patatas y pluma.

Precio: 1,50 € IVA no incluido por unidad.

Mini hamburguesitas con cheedar líquido

Precio: 2,00 € IVA no incluido por unidad.

-OTROS -

Ceremonia Civil

El montaje de la ceremonia civil incluye el uso de la terraza habilitada para ello, junto con el siguiente mobiliario: mesa para el oficiante, sillas, alfombra, decoración floral básica, estación de agua y limonada.

Precio: 250€ IVA no incluido

DJ (3 horas)

Precio: 320€ IVA no incluido Ampliaciones 50€ cada hora.