



# 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.