

BANQUETING & EVENTS



# SALLÉS

---

MÁLAGA CENTRO

MÁLAGA - COSTA DEL SOL

# MENÚ CELEBRACIÓN

1

## ENTRANTES

Cucharitas rellenas de tartar de salmón con aguacates y macerado con vinagreta de lima

Mini volovánt rellenos de cremoso de anchoas con pepinillos

Rollitos de pasta filo rellenos de bacon y queso acompañado de salsa de frutos rojos

Langostinos en tempura con alioli de wasabi

Mini brochetas de pollo a la brasa maceradas en salsa de ostras

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Milhoja de Lubina con verduras sobre tinta de calamar

o

Solomillos de cerdo ibérico envueltos en bacon a la pimien ta verde

## POSTRES

Leche frita sobre cremosos de vainilla y helado de yogurt con tocino de cielo

Aguas

Selección de vinos de nuestra bodega.

Infusiones y cafés.

36,00€

Persona IVA incluido

Todos los comensales han de elegir un menú único o elegir los 2º platos con una semana de antelación

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ CELEBRACIÓN 2

## ENTRANTES

Porra de naranja con migas de bacalao y aceite de romero

Tosta de queso Cremet a la tartesa con lascas de salmón ahumado

Crema de berenjenas con picada de piñones y pimentón

Rollito de carrillada de cerdo con nueces acompañado de salsa agridulce

Sate de pollo macerada en salsa de ostras

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao confitado sobre crema de espárragos blancos  
y alcachofas salteadas con jamón ibérico

o

Pluma Ibérica a la parrilla acompañada de pastel de patatas y pimientos del Padrón  
sobre reducción de higos al Oporto

## POSTRES

Brownie de chocolate blanco sobre sopa de chocolate al ron y helado de pistachos

Aguas

Selección de vinos de nuestra bodega.

Infusiones y cafés.

38,00€

Persona IVA incluido

Todos los comensales han de elegir un menú único o elegir los 2º platos  
con una semana de antelación

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ CELEBRACIÓN 3

## ENTRANTES

Tabla de jamón ibérico con degustación de quesos de la Sierra de Málaga

Mini medallones de foie micuit montados en blinis a la crema de higos

Croquetas de pulpo a la feira sobre cremoso de patatas

Mini brocheta de solomillo de cerdo con salsa agridulce

Cofre de hojaldre relleno de revuelto de bacalao a la portuguesa

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con foie gratinado a la salsa de manzana

o

Souquet de Rape con lascas de patatas y langostinos

## POSTRES

Copa rellena de mouse de fresa con finas capas de bizcocho de chocolate

Aguas

Selección de vinos de nuestra bodega.

Infusiones y cafés.

39,00€

Persona IVA incluido

Todos los comensales han de elegir un menú único o elegir los 2º platos con una semana de antelación

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ EVENTOS SUPERIOR

## ENTRANTES

Tabla de jamón y surtido de quesos de la sierra de Málaga.

Tostas de anchoas del Cantábrico serie oro sobre espejo de pimientos asados y aceitunas negras.

Timbal de foie con manzanas y reducción de Pedro Ximénez.

Mini croquetas de gambas con alioli de pilpil.

Saté de presa ibérica bañadas en salsa barbacoa.

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pata de pulpo a la brasa sobre parmentier de patatas y mahonesa de pimientos del piquillo.

o

Solomillo de ternera a la salsa périgourdine con chalotas caramelizadas al cava y patatas braseadas.

## POSTRES

Copa de tiramisú con tejas de almendras.

Aguas

Selección de vinos de nuestra bodega.

Infusiones y cafés.

44,00€

Persona IVA incluido

Todos los comensales han de elegir un menú único o elegir los 2º platos con una semana de antelación

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# COCKTAILS

## COCKTAIL GIBRALFARO

Tabla de jamón ibérico.

Chupito de ajoblanco con jugo de mango de la Axarquía y brocheta de langostinos.

Mini rollitos de salmón rellenos de crema de anchoas con mermelada de tomate.

Tosta de gulas salteadas al ajillo sobre mahonesa de azafran.

Zakoskis rellenos de humus con picada de aceitunas negras y tomate seco.

Sticks de gambas con semillas de sésamo y alioli de wasabi.

Saté de pollo con salsa teriyaki.

Mini croquetas de gambas al pilpil.

Samosas vegetales con toque de curry.

Mini burger de rabo de toro montado en pan de brioche y hojas de rúcula.

## POSTRES

Repostería fina,

Dados de quesada pasiega.

## BODEGA

Aguas, refrescos, cervezas.

Selección de vinos de blancos y tintos de nuestra bodega.

PVP 31,00 €

IVA incluido

\* Válido para grupos de más de 30 personas

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# COCKTAILS

## COCKTAIL MEDITERRÁNEO

Tabla de jamón ibérico.

Dados de queso curado macerados en aceite de romero.

Coroles rellenos de humus de garbanzos con toque de pimentón.

Hojaldritos rellenos de mousse de anchoas con mermelada de tomate.

Tartar de salmón marinado con aguacate macerado en vinagreta de cítricos.

Rollitos de verduras crujientes con salsa agridulce.

Cesta de langostinos en tempura con mahonesa de piquillos.

Croquetas de queso azul y nueces con crema de manzana ácida.

Brochetas de presa ibérica con verduritas.

Mini rollitos de pasta briek rellenos de carrillada de cerdo y boletus.

## POSTRES

Repostería fina.

Vasitos de frutas exóticas bañadas con sopa de chocolate al ron.

## BODEGA

Aguas, refrescos, cervezas.

Selección de vinos de blancos y tintos de nuestra bodega.

PVP 33,00 €

IVA incluido

\* Válido para grupos de más de 30 personas

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# COCKTAILS

## COCKTAIL MALAGUETA

Surtido de ibéricos.

Tabla de quesos de la Sierra de Málaga.

Coroles rellenos de humus de garbanzos con toque de pimentón.

Surtido de chupitos variados.

Lomos de sardina ahumada sobre zoque malagueño.

Tartar de atún rojo con cebollitas frescas.

Brochetas de presa ibérica con verduritas.

Cesta de langostinos en tempura con mahonesa de piquillos.

Variado de croquetas caseras.

Mini rollitos de pasta briek rellenos de queso de cabra y almendras

acompañado de mermelada de frutos rojos.

Caramelitos de faisán con miel de caña.

## POSTRES

Repostería fina.

Brochetas de frutas con sopa de chocolate al ron.

Vasitos de tiramisú.

## BODEGA

Agua mineral o refresco o cerveza

Selección de vinos de nuestra bodega

PVP 36,00 €

IVA incluido

\* Válido para grupos de más de 30 personas

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTE

Pasta fresca a la boloñesa  
con queso parmesano.

## PLATO PRINCIPAL

Lagrimitas de pollo al limón con salsa deluxe  
y patatas fritas.

## POSTRE

Copa de helado de fresas  
con nata montada y chocolate.

Aguas o refrescos

PVP 18,00 €

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

# SALLÉS

MÁLAGA CENTRO



C/ Mármoles, 6 29007 **Málaga** Tel. 95 207 02 16  
[www.hotelmalagacentro.com](http://www.hotelmalagacentro.com)