

Comuniones y bautizos



CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA WELLNESS & SPA

Calle Jerez, 25 - 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Menú Azahar

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Gaspacho andaluz
Ferrero de queso Payoyo envuelto en polvo de avellana americana
con mermelada de frutos rojos
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán

PARA COMENZAR

Salmorejo con ventresca de atún sobre dado de tomate rosa y pipirrana de colores

Mozzarella sobre tomate, brotes verdes y vinagreta de Módena con pimientos

Canelón de setas y boletus, jamón ibérico de bellota, salsa parmesano y
aceite de trufa

DE PLATO PRINCIPAL

Bacalao confitado con patata parmentier, gulas y salsa verde

Timbal de carrillada ibérica sobre patatas al tomillo, salsa de vino fino de Montilla,
pimientos de Padrón y sal negra

Secreto ibérico de bellota con salsa de ajos negros al moscatel y
lingote de patata al tomillo limonero

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

Mousse de nougat con muselina de naranja y Cointreau,
sobre sablé con aroma de Azahar

Tartaleta de manzana con crema pastelera y salsa de albaricoque

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

Precio por persona: 40 €

10 % IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Menú Reina Victoria

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mini hamburguesa de ternera con mayonesa de chile chipotle
Perla de queso Payoyo con mermelada de vino tinto
Bombón de foie sobre puré de castañas
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico

PARA COMENZAR

Langostinos tigre sobre ensalada baby, tartar de tomate y pepino con vinagreta de fresas

Ensalada de salmón sobre patatas aliñadas, brotes verdes, tomate cherry y
vinagreta de naranja dulce

Canelón de setas y boletus, jamón ibérico de bellota, salsa parmesano y aceite de trufa

DE PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica con pastel de patata al chimichurri, pimientos de Padrón y salsa manzanilla

Merluza con patatas baby, mayonesa de avellanas, limón, cilantro y reducción de vino garnacha

Magret de pato con caramelitos de tomate, espárragos y jugo de fresa

COMO POSTRE PARA TERMINAR

Tres texturas de frambuesa con ganache de vainilla

Mousse de pistacho, glaseado de chocolate blanco y crujiente de frambuesas

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, nueces y helado de coco

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Castillo de Monjardín" D.O. Navarra
Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Café e infusiones

Precio por persona: 45 €

10 % IVA INCLUIDO

Creando un único menú para todos los comensales

Selección de aperitivos

CHUPITOS

Gazpacho andaluz
Gazpacho de tomate pata negra con bastoncillo de pepino
Porra antequerana con huevo y jamón
Salmorejo de remolacha con brunoise de queso fresco
Ajoblanco con zumo de uva y láminas de almendra
Sopa de melón con menta
Sopa de fresones con un ligero toque de albahaca
Ensalada de quinoa con verduras y pasas sultanas
Guacamole casero con crujientes de wraps

CUCHARITAS

Sardina en vinagre
Atún con tomate seco y ralladura de lima
Perla de queso Payoyo con mermelada de vino tinto
Ferrero de queso Payoyo envuelto en polvo de avellana americana con mermelada de frutos rojos
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Anchoa del Cantábrico con polvo de aceitunas negras
Atún marinado, limón, tomillo y aceite con guacamole casero
Mejillones con pipirrana de pimientos de colores
Bombón de foie sobre puré de castañas

TOSTAS

Salmón ahumado sobre blini casero con mermelada de naranja
Lomo ibérico sobre blini casero con mermelada de tomate verde
Roast beef con mostaza a la antigua y cebolla crispy
Jamón de pato con puré de manzana a la vainilla

BROCHETAS

Langostino con dado de piña y salsa rosa
Gilda de anchoa del Cantábrico con aceituna verde
Salmón marinado con fresas, perlas de mozzarella y salsa teriyaki
Pulpo con patata baby y aceite al pimentón
Langostinos sobre romesco
Pluma ibérica con pimientos de colores
Verduras de la huerta
Secreto ibérico con calabacines y cebolla roja
Pollo marinado con salsa teriyaki y chimichurri
Pierna de cordero marinada con miel y cúrcuma

MINIBURGER

Ternera con mayonesa de chile chipotle
Atún con salsa teriyaki y cebolla crispy
Ibérico con salsa suave de mostaza
Salmón, cebolla roja y manzana marinada con soja
Rabo de toro con mayonesa de su jugo

ASIÁTICO

Mini rollitos de verduras con soja
Mini rollitos de setas con bacon
Gyoza de ternera roja y verduras
Gyoza de pollo al curry con miel
Gyoza de cerdo con verduras y salsa teriyaki
Gyoza de verduras con soja

FRITURAS

Bolita de tres quesos
Bolita de bogavante
Croquetas de berenjenas, provolone y tomate seco
Croquetas de foie con setas
Croquetas de jamón ibérico
Cubitos de rabo toro
Croquetas de espinacas con queso
Cazón andaluz
Bolita de chipirones con alioli
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán

CALIENTES

Risotto de langostinos con queso de la Serranía de Ronda
Risotto de setas variadas con boletus y queso parmesano
Arroz con verduras de la huerta al Pedro Ximénez
Patatas bravas
Dado de patata con huevo de codorniz y aceite de trufa
Solomillo de cerdo ibérico con polvo de kikos
Pan bao de rabo de toro con mayonesa de membrillo
Capricho de chipirón con alioli
Capricho de txangurro
Crujiente de vieras
Crujiente de gambas al ajillo
Crujiente pollo con yuzu
Filo de queso viejo y vino

Suplemento por aperitivo extra de 1,50€ por persona

Bodega seleccionada en el menú, incluida durante el aperitivo

Menú Infantil Único

PLATO ÚNICO

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso emmental, lechuga y tomate)

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas / Medallones de solomillo de cerdo con patatas fritas

Pizza al gusto

POSTRE

Copa de helado variado

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

20€

10% IVA INCLUIDO

Menú Infantil Combinado

PRIMER PLATO

Macarrones a la boloñesa

Plato combinado
(Porción de pizza al gusto, ensaladilla rusa y croquetas)

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas

Medallones de solomillo de cerdo con patatas fritas

POSTRE

Copa de helado variado

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

25€

10% IVA INCLUIDO

Barra Libre

BARRA LIBRE DE LICORES 15 €* Aguas minerales Zumos de frutas Refrescos Cerveza Vinos Licores primeras marcas (Seagram's, Ballantine's, J&B, Johnnie Walker, Absolut, Stolichnaya, Bacardi y Barceló)

* Precio por persona adulta asistente al evento por dos horas de servicio

BARRA LIBRE DE COCTELERÍA

Mojito
Caipiriña
Caipiroska

5 € / por persona adulta asistente al evento, adicionales a la barra libre básica

BARRA LIBRE ESPECIAL DE GINTONICS PREMIUM:

London 1
Citadelle
G'Vine
Hendrick's
Bulldog

8€ / por persona adulta asistente al evento, adicionales a la barra libre básica
10 % IVA incluido

Otros Servicios

AUDIOVISUALES Y OTROS

Pizarra de papel con rotuladores	50 €
Cañón y pantalla	130 €
Micrófono inalámbrico de mano	70 €

21% IVA incluido

SERVICIOS EXTERNOS

Pregunte por los diferentes servicios que le podemos ofrecer sin compromiso.
Podrá elegir opciones entre los siguientes:

- DJ para el baile
- Mesa dulce
- Fuente de chocolate
- Cortador de jamón
- Venenciador
- Guardarropa
- Decoraciones florales
- Animación infantil
- Servicio de guardería
- Multi-aventura
- Show de magia