

Comuniones y Bautizos 2022



HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

Calle Jerez, 25 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

Menú Azahar

APERITIVOS

Ferrero de queso Payoyo y mermelada de frutos rojos
Atún marinado con limón, tomillo y aceite, y guacamole casero
Buñuelo de quisquilla con mayonesa de azafrán
Jamón de pato con puré de manzana

ENTRANTES

Salmorejo con ventresca de atún sobre dado de tomate rosa y pipirrana de colores
Ensalada de dados de queso de cabra sobre tomate, brotes verdes y
vinagreta de Módena con pimientos
Canelón de setas y boletus, jamón ibérico bellota, salsa parmesano y
aceite de trufa

PRINCIPAL

Bacalao confitado, risotto de trigo con verduras y alioli negro
Timbal de carrillada ibérica sobre patatas al tomillo, salsa de vino fino de Montilla,
pimientos del Padrón y sal negra
Solomillo de cerdo ibérico de bellota a baja temperatura con
salsa de mostaza a la antigua y patatas baby

POSTRE

Cheesecake con galleta salada, panna cotta aromatizada a la Vainilla y
salsa de caramelo a la sal
Cremoso de chocolate negro al 54% con interior de crema inglesa aromatizada con
vainilla y perlas de frambuesas sobre crumble de cacao-sal
Tres chocolates

BODEGA

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

PRECIO POR PERSONA: 48€

*Creando un menú único para todos los comensales

Menú Reina Victoria

APERITIVOS

Ferrero de queso Payoyo y mermelada de frutos rojos
Bombón de foie sobre puré de manzana
Mini hamburguesa de ternera con mayonesa de chile chipotle
Boqueros en vinagre con mermelada de AOVE

ENTRANTES

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

PRINCIPAL

Merluza con patatas baby, mayonesa de avellanas, limón, cilantro y reducción de vino garnacha
Presa ibérica de bellota con pastel de patata al tomillo, pimientos de Padrón y salsa manzanilla
**Solomillo de vaca vieja con lingote de patata trufada, salsa de setas variadas y aceite verde. Suplemento 3€.

POSTRE

Semiesfera de pistacho, glaseado de chocolate blanco y crujientes de frambuesa
Mousse de nougat con muselina de naranja y Cointreau, sobre sablé con aroma de azahar
Tartaleta de mantequilla, crema de limón y merengue

BODEGA

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

PRECIO POR PERSONA: 52€

*Creando un menú único para todos los comensales

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

MENÚ ÚNICO

PRINCIPAL

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

25€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ 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

30€ 10% IVA INCLUIDO