
DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Ronda

Av. Virgen de la Paz, 16 | 29400 - Ronda (Málaga)

ronda@cataloniahotels.com

952 87 03 00 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Ronda

El hotel Catalonia Ronda está ubicado en pleno corazón de la popular localidad de Ronda, frente a una de las plazas de toros más antiguas de España y en la calle peatonal más comercial. Cuenta con restaurante, bar, piscina infinity, además de 258m2 distribuidos en dos salas de reuniones diáfanas equipadas con la última tecnología, salida directa a la calle y sistema de aislamiento.

The hotel Catalonia Ronda is located in the heart of the popular town of Ronda, in front of one of the oldest bullfighting arenas of Spain. The hotel has a restaurant, a bar, an infinity swimming pool and over 258sqm of meeting rooms divided in two rooms with the latest technology and direct exit to the street.



WELCOME DRINK

Opción 1

Copa de cava
Chips vegetales

Precio por persona: 4€ (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

Servicio de pie

Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina

Option 1

Cava
Vegetables chips

Price per person: 4€ (VAT included)
30 minutes service

Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool area
Standing service
Is not a substitute of a meal

Opción 2

Lascas (queso payoyo)
Tostas

Aceitunas

Croquetas de jamón
Copa de cava
Refrescos

Cervezas
Vinos

Precio por persona: 12€ (IVA Incluido)
Duración 30 minutos

Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina

Servicio de pie

No sustituye ninguna comida

Option 2

Slices (Payoyo cheese)
Toast
Olives

Ham croquettes
Glass of Cava
Soft drinks

Beer
Wine

Price per person: 12€ (VAT included)
30 minutes service

Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool area

Standing service

Is not a substitute of a meal

CÓCTEL I

FRIOS

Tartar de salmón, aguacate y cilantro
Carpaccio de tomates con ajo frito y ventresca de atún
Ceviche de corvina y fruta de la pasión
Uramaki de gambón, rúcula y chipotle

CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico
Bocado de rabo de toro, láminas de champiñón y queso payoyo
Sam de cochinitillo y salsa agridulce

UN BOCADO DULCE

Brownie de chocolate y nueces
Mini torrija con crema de pestiños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco Ederra Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Ederra Crianza D.O Rioja
Cafés e infusiones

COLD

Salmon tartare, avocado and cilantro
Tomato carpaccio, garlic and tuna belly
Sea bass ceviche and passion fruits
Uramaki of prawn, rúcula and chipotle

WARM

Iberian ham croquettes
Toro tail, mushroom sheets and payoyo cheese
Pork Sam and sweet sauce

SWEET DESSERT

Brownie
Mini torrija with pestiños cream

DRINKS

Water, beer and soft drinks
White wine Ederra Verdejo D.O Rueda
Red wine Ederra Crianza D.O Rioja
Coffees and teas

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)

Duración 1h ½ minutos

Mínimo 15 personas

Servicio de pie

Espacio privado
incluido

Price per person: 45€ (VAT included)

1 ½ h services

Minimum 15 people

Standing service

Private area included

CÓCTEL II

Jamón ibérico con pan de cristal

Queso de cabra payoya y oveja merina

Ensalada Malagueña (patata, naranja y bacalao)

Tartar de tomates con anchoas

Salmorejo de mango con queso fresco

Croqueta de jamón ibérico

Chapata de rabo desmigado y payoyo

Fideuà negra con alioli

Cerdo al carbón y salsa de mostaza verde

Cazuela de carrilleras al Pedro Ximénez

UN BOCADO DULCE

Tarta de queso payoyo y helado de miel y piñones

Tarta de manzana y helado de creme brulee

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Ederra Verdejo D.O Rueda

Vino tinto Ederra Crianza D.O Rioja

Cafés e infusiones

Iberian ham with tomato bread

Cheese from Grazalema

Malaga's salad (potato, orange and cod fish)

Tomatoes tartare wich anchovies

Mango "salmorejo" with fresh cheese

Iberian ham croquette

Oxtail toast with payoyo cheese

Squid ink "fideua" and garlic mayonaise

Charcoal roast pig and green mustard sauce

Pork cheeks stew with PX sauce.

DESSERTS:

Cheese cake

Apple cake

DRINKS

Water, beer and soft drinks

White wine Ederra Verdejo D.O Rueda

Red wine Ederra Crianza D.O Rioja

Coffees and teas

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

Duración 1h ½ minutos

Mínimo 15 personas

Servicio de pie

Espacio privado
incluido

Price per person: 50€ (VAT included) 1 ½ h
services

Minimum 15 people

Standing service

Private area included

DE NUESTRA TIERRA

A COMPARTIR

Carpaccio de tomates, aliño de ajo frito y Jerez

Jamón ibérico D.O Huelva con pan de cristal y tomate

Queso de oveja merina y cabra payoya

Croquetas de jamón ibérico

Fritura andaluza

Huevos rotos y colas de gambón al ajillo

Pluma ibérica y salteado de verduras al wok

POSTRE

Surtido de postres de la casa

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

TO SHARE

Tomato carpaccio, garlic and Jerez dressing

Iberian Ham D.O Huelva

Grazalema Merino sheep and Payoya goat cured cheese

Iberian ham croquettes

Andalusian fry

Broken eggs and prawn tails with garlic

Iberian pork endloin and wok vegetables

DESSERT

Variety of home dessert

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Precio por persona: 45€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 10 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 45€ (VAT included)
1 ½ h services

Minimum 10 people
Same menu for everyone

Ask for supplement for
services in a private area

CON SABOR A SUR

ENTRANTES

Salmorejo de mango y sardina ahumada

Croquetas de jamón ibérico

PRIMERO

Arroz de cerdo ibérico, espárragos verdes y lámina de jamón

SEGUNDO

Bacalao confitado, pisto de verduras y

salsa de yema de huevo

ó

Timbal de rabo de toro, migas rondeñas y

queso payoyo

POSTRE

Coulant de chocolate, crema de vainilla y helado de chocolate blanco

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

Precio por persona: 48€ (IVA Incluido)

Mínimo 10 personas

Servicio de 1 ½ h

Consultar suplementos servicio en espacio privado

STARTERS

Mango Salmorejo and smoked sardine

Iberian ham croquettes

FIRST

Iberian pork rice, green asparagus and iberian ham

SECOND

Cod confit, vegetables ratatouille and egg sauce

or

Oxtail, migas and payoyo cheese

DESSERT

Chocolate coulant with white chocolate ice cream

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Price per person: 48€ (VAT included)

1 ½ h services

Minimum 10 people

Ask for supplement for services in a private area

UN TOQUE ORIENTAL

APERITIVO

Tempura de verduras con salsa ponzu

Sushi variado

Gyozas de pluma ibérica

PRIMER PLATO

Ensalada templada de pollo teriyaki, verduras a la brasa, edamames y kimchi

PLATO PRINCIPAL

Salmón marinado en miso y naranja con ensalada de pepino y apio encurtido

o

Costillas de cerdo asadas y glaseadas con salsa de ostras y jengibre

POSTRE

Plátano crujiente, mango y coco

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

APPETIZER

Vegetable tempura with ponzu sauce

Varied sushi

Iberian pork Gyozas

FIRST

Warm teriyaki chicken salad crunchy, grilled vegetables, edamames and kimchi

SECOND

Marinated salmon in miso and orange with cucumber salad and pickled celery

or

Grilled pork ribs with oyster sauce and ginger

DESSERT

Crunchy banana, mango and coconut

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 10 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales
Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 50€ (VAT included)

1 ½ h services

Minimum 10 people

Same menu for everyone

Ask for supplement for services in a private area

RONDA I

ENTRANTES

Jamón Ibérico D.O. Huelva

Queso de cabra payoya de la Sierra de Grazalema

Tosta de rabo de toro con queso de oveja merina

PRIMER PLATO

Ensalada de gambón crujiente, albahaca y vinagreta de mango

PLATO PRINCIPAL

Lubina a la brasa, espárragos blancos y verdes con jugo de calamar y cebolla

ó

Paleta de chivo lechal asada con falso risotto de trigo y setas

POSTRE

Tarta de queso payoyo y helado de miel y piñones

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

STARTERS

Iberian Ham D.O Huelva

Payoya goat cured cheese from Grazalema

Oxtail toast with Merino sheep cheese

FIRST

Shrimp salad, basil and mango vinaigrette

SECOND

Grilled sea bass, white and green asparagus, squid and onion

or

Roasted suckling goat shoulder with fake wheat risotto and mushrooms

DESSERT

Payoyo cheese cake and honey ice cream

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Precio por persona: 50€ (IVA Incluido)

Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 10 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 50€ (VAT included)

1 ½ h services

Minimum 10 people

Same menu for everyone

Ask for supplement for services in a private area

RONDA II

ENTRANTES

Jamón Ibérico D.O. Huelva

Queso de cabra payoya de la Sierra de Grazalema

Tosta de rabo de toro con queso de oveja merina

PRIMER PLATO

Ensalada de gambón crujiente, albahaca y vinagreta de mango

PLATO PRINCIPAL

Lubina a la brasa, espárragos blancos y verdes con jugo de calamar y cebolla

Y

Paleta de chivo lechal asada con falso risotto de trigo y setas

POSTRE

Tarta de queso payoyo y helado de miel y piñones

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

STARTERS

Iberian Ham D.O Huelva

Payoya goat cured cheese from Grazalema

Oxtail toast with Merino sheep cheese

FIRST

Shrimp salad, basil and mango vinaigrette

SECOND

Grilled sea bass, white and green asparagus, squid and onion

and

Roasted suckling goat shoulder with fake wheat risotto and mushrooms

DESSERT

Payoyo cheese cake and honey ice cream

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Precio por persona: 55€ (IVA Incluido)

Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 10 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 55€ (VAT included)

1 ½ h services

Minimum 10 people

Same menu for everyone

Ask for supplement for services in a private area

PANORÁMICO

ENTRANTES

Carpaccio de tomates con ajo frito y ventresca de atún

Jamón Ibérico D.O. Huelva

Queso de cabra payoya de la Sierra de Grazalema

Croquetas de carrillera de cerdo y polvo de queso

PRIMER PLATO

Salmorejo de remolacha, atún a la brasa

PLATO PRINCIPAL

Corvina a la brasa y arroz de marisco

y

Presa ibérica, alcachofa confitada, pimientos en texturas y foie

POSTRE

Tarta de limón y merengue con helado de gin-tonic

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

STARTERS

Tomato carpaccio, garlic and tuna belly

Iberian Ham D.O Huelva

Payoya goat cured cheese from Grazalema

Pork cheek and cheese powder croquettes

FIRST

Beet salmorejo, grilled tuna

SECOND

Grilled sea bass and seafood rice

and

Iberian pork, confit artichoke and pepper with different textures

DESSERT

Lemon cake and meringue with gin tonic ice cream

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Precio por persona: 60€ (IVA Incluido)
Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 10 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales

Consultar suplementos para servicio en espacio privado

Price per person: 60€ (VAT included) 1 ½ h services

Minimum 10 people Same menu for everyone

Ask for supplement for services in a private area

MENÚ SUSHI

Uramaki de anguila ahumada, espárrago verde y tartar de atún con salsa ponzu

Tabla de sushi

3 makis

2 surtidos de niguiris

POSTRE

Tarta de limón, merengue y helado de gintonic

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga

Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga

Cafés e infusiones

Smoked eel uramaki, green asparagus, and tuna tartar with ponzu sauce

Table of sushi

3 makis

2 nigiri set

POSTRE

Lemon cake, merengue and gintonic ice cream

CELLAR

Water, soft drinks and beer

White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.

Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.

Coffee and tea

Precio pareja: 60€ (IVA Incluido)

Price couple: 60€ (VAT included)

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Uramaki de aguacate, salmón y pepino
Tartar de tomate "cherry" y sardina ahumada
Nigiri de atún, trufa y miso
Croqueta de jamón

ENTRANTE

Ensalada de sandía

PESCADO

Ventresca de atún asada, crema de aguacate y mango

CARNE

Canelon de rabo de toro, migas rondeñas y payoyo

POSTRE

Tarta de limón y chantilly de lima

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco Encina del Inglés D.O Sierras de Málaga
Vino tinto Vetas Junior D.O Sierras de Málaga
Cafés e infusiones

APPETIZER

Avocado uramaki, salmon and cucumber
Cherry tartare tomato and smoked sardine
Tuna Nigiri, truffle and miso
Ham croquette

STARTER

Watermelon sashimi salad

FISH

Roasted belly with avocado cream and mango

MEAT

Oxtail cannelloni, migas and payoyo cheese

DESSERT

Lemon cake and lima chantilly

CELLAR

Water, soft drinks and beer
White wine "Encina del Inglés" From Sierras de Málaga.
Red wine "Vetas Junior" From Sierras de Málaga.
Coffee and tea

Precio: 50€ (IVA Incluido)

Precio: 50€ (VAT Included)

FINGER RONDEÑO

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de Sushi
Jamón con pan de cristal
Porra de mango con queso fresco

APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de ibérico, corvina y verduras
Croquetas de jamón
Cazuelita de carrillada con queso payoyo
Pan bao de calamar frito, chipotle y cilantro

POSTRES

Mini tarta de Limón
Mini tarta de Queso

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino Blanco "Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
Vino Tinto "Vetas Junior" D.O. Sierras de Málaga
Cafés e Infusiones

COLD STARTERS

Assortment of sushi
Iberian ham with toast
Cold mango soup (Porra) with fresh cheese

WARM STARTERS

Iberian brochette, sea bass and vegetables
Iberian ham croquettes
Cheek with payoyo cheese
Pan Bao with squid, chipotle and cilantro

DESSERTS

Mini lemon cake
Mini cheese cake

DRINKS

Water, soft drinks and beer
White wine "Encina del Inglés" D.O. Sierras de Málaga
Red wine "Vetas Junior" D.O. Sierras de Málaga
Coffee and tea

Precio por persona: 35€ (IVA Incluido)

Servicio de 1 ½ hora

Mínimo 15 personas

A elegir un mismo menú para todos los comensales.

Consultar suplementos servicio en espacio privado

Price for person: 35€ (VAT included)

1 ½ hora services

Minimum 15 people

Same menu for everyone

Ask for suplement for services
in a private area

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico
y

Pan bao de puntillitas de Sanlúcar de Barrameda
con alioli de lima

PRIMER PLATO

Macarrones con tomate y queso

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanada con patatas

POSTRES

Brownie de chocolate

Aguas, refrescos y zumos

STARTERS

Iberian ham croquettes

&

Sanlúcar de Barrameda's squid bao with lime alioli
sauce

MAIN COURSE

Macaroni with tomato sauce and cheese

SECOND COURSE

Breaded chicken with potatoes

DESSERTS

Chocolate brownie

Waters, soft drinks and juices

Precio por persona: 20€ (IVA Incluido)

Price per person: 20€ (VAT included)

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK BASICO

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja, aguas minerales

Precio por persona: 6€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK CON BOLLERIA

A elegir tres referencias de bollería del listado
Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 8€ (IVA Incluido)
A elegir 3 productos de la carta "bollería"
Servicio de 30 minutos

COFFEE BREAK CON MINI BOCADILLOS

A elegir tres referencias de bocadillos del listado. Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 10€ (IVA Incluido)
A elegir 3 productos de la carta "bocadillos"
Servicio de 30 minutos.

Suplementos

Brocheta de fruta	2€/persona
Refrescos	3€/persona
Servicio permanente	4€/persona

CARTA BOLLERIA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini napolitana de chocolate

CARTA DE BOCADILLOS

Baguetina de jamón ibérico
Pan de semillas y queso manchego
Pan de semillas y fuet
Mini mollete de tortilla de patata

COFFEE BREAK BASIC

Nespresso coffee and infusions Fresh orange juice

Water and soft drinks

Price per person: 6€ (VAT included)
30 minutes service

COFFEE BREAK WITH PASTRIES

3 Options of pastries to choose from the list.
Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

Price per person: 8€ (VAT included) Choose 3 products from "Pastries menu"
30 minutes service

COFFEE BREAK WITH SANDWICH

3 Options of sandwiches to choose from the list. Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

Price per person: 10€ (VAT included) Choose 3 products from "sandwich menu"
30 minutes service

Supplements

Fruit skewer	2€/person
Soft drinks	3€/person
Permanent service	4€/person

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini chocolate croissant
Mini cream napolitana
Mini chocolate napolitana

Sandwich menu

Iberian ham mini baguette
Manchego cheese seeds bread sandwich
Sausage seeds bread sandwich
Spanish omelette mini "mollete"

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK COMPLETO

A elegir dos referencias de bollería y dos de bocadillos del listado. Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja y aguas minerales

Precio por persona: 13€ (IVA Incluido)
A elegir 2 productos "carta bollería" y 2 productos "carta de bocadillos"
Servicio 30 minutos

COFFEE BREAK HEALTHY

Café (Nespresso), leche, infusiones, zumo de naranja natural y aguas minerales.

Batidos multifruta, detox, brochetas de fruta, cookies integrales, wrap de pollo y queso fresco y copa de yogur eco con muesli integral

Precio por persona: 13€ (IVA incluido)
Servicio de 30 minutos.

Suplementos	
Brocheta de fruta	2€/persona
Refrescos	3€/persona
Servicio permanente	4€/persona

CARTA BOLLERÍA

Mini croissant de mantequilla
Mini muffin
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini napolitana de chocolate
Mini donut de chocolate

CARTA DE BOCADILLOS

Baguetina de jamón ibérico
Pan de semillas y queso manchego
Pan de semillas y fuet
Mini mollete de tortilla de patata

FULL COFFEE BREAK

2 Options of pastries and 2 options of sandwiches to choose from the list. Coffee (Nespresso), milk, teas, orange juice, mineral water

Price per person: 13€ (VAT included)
Choose 2 products from "pastries menu" and 2 products from "sandwich menu"
30 minutes service

HEALTHY COFFEE BREAK

Coffee (Nespresso), milk, teas, natural orange juice, mineral water

Multifruit shakes, detox, fruit skewers, wholemeal cookies, chicken and fresh cheese wrap and eco-yogurt with wholemeal muesli

Price per person: 13€ (VAT included)
30 minutes service.

Supplements	
Fruit skewer	2€/person
Soft drinks	3€/person
Permanent service	4€/person

PASTRIES MENU

Mini butter croissants
Mini muffin
Mini chocolate croissant
Mini cream napolitana
Mini chocolate napolitana
Mini chocolate donut

SANDWICH MENU

Iberian ham mini baguette
Manchego cheese seeds bread sandwich
Sausage seeds bread sandwich
Spanish omelette mini "mollete"

DOSSIER DE EVENTOS Y CONVENCIONES

EVENTS AND CONVENTIONS DOSSIER

Catalonia Ronda

Av. Virgen de la Paz, 16 | 29400 - Ronda (Málaga)

ronda@cataloniahotels.com

952 87 03 00 | www.cataloniahotels.com

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •