

Eventos & Convenciones Events & Conventions

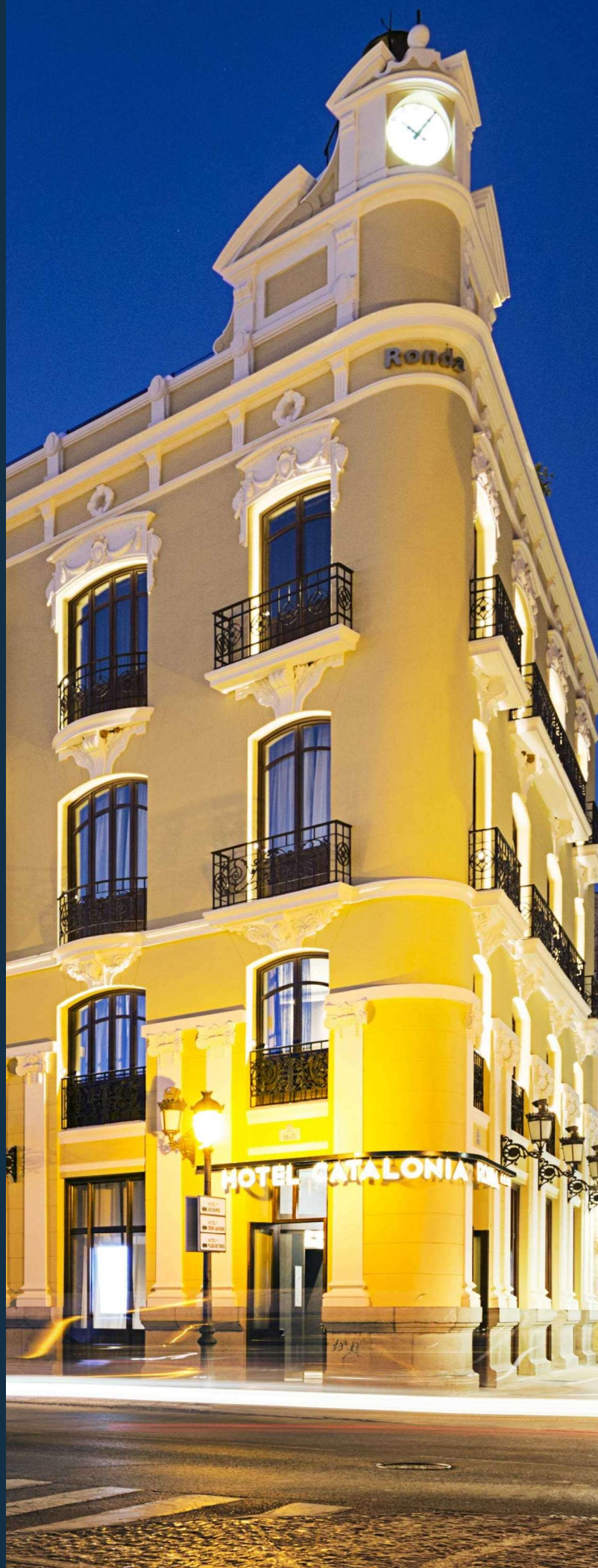
Catalonia Ronda

Avda Virgen de la Pz, 16 | 29400 - Ronda, Málaga

Reservas@restaurantepanoramico.com

Ronda@cataloniahotels.com

952870300 | cataloniahotels.com



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

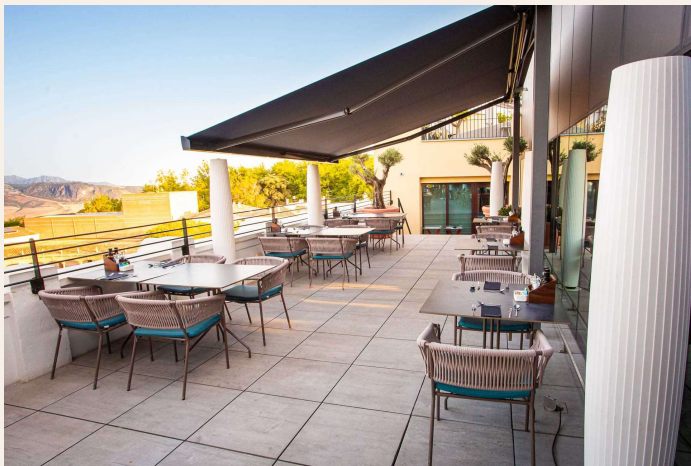


Catalonia Ronda

El Hotel

ES El hotel Catalonia Ronda, está situado frente a la emblemática plaza de toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda y en la calle peatonal más comercial, en pleno corazón de la ciudad. Su preciosa fachada forma parte del Plan de Protección del casco histórico de Ronda por su historia y singularidad. El hotel Catalonia Ronda dispone de 80 habitaciones elegantes y confortables muchas de ellas con vistas sobre la plaza de toros. Cuenta con bar y restaurante, piscina infinity y terraza exterior con agradables vistas, wifi gratuito en todo el hotel, zona wellness y spa entre más servicios para viajes de negocios como salas de reuniones y parking.

EN The Catalonia Ronda is located just opposite the iconic Real Maestranza de Caballería de Ronda bullring on the town's main pedestrian shopping street. The hotel's unique and beautiful facade is included in the Preservation Plan for Ronda's Old Town. The hotel offers 80 elegant and well-appointed rooms equipped with every amenity imaginable, many with views over the bullring. The bar has an inviting outdoor terrace with outstanding views. An à la carte restaurant with individual and group menus offers a mouth-watering selection of Andalusian haute cuisine. Two meeting rooms with natural light are also available. The quiet, elegant rooftop terrace with a chill-out vibe is the perfect place for guests to relax, and comes complete with deck chairs, an infinity pool that looks out over the bullring and an outdoor hydromassage pool. Spa available.





Sala Maestranza



Sala Alameda








Sala Pedro Romero

Las Salas

- ES El Catalonia Ronda dispone de 2 salas que pueden unirse en una gran sala con capacidad para 250 personas. Las dos salas tienen luz natural y entrada independiente desde la calle con un lobby propio con sofás y zona de estar. Estas salas resultan perfectas para todo tipo de reuniones y convenciones, ya que cuentan con mobiliario moderno y todo tipo de material audiovisual. El hotel cuenta con terraza y una zona junto a la piscina, que pueden privatizarse para celebraciones. Estos dos espacios del hotel al aire libre, tienen unas vistas inigualables a la plaza de toros y sobre toda la localidad de Ronda. La gastronomía destaca por ser variada y de calidad. El restaurante Panorámico es el encargado de liderar las propuestas de menús que siempre sorprenderán a tus invitados. El hotel tiene 80 habitaciones que harán de su estancia algo muy especial.
- EN The Catalonia Ronda has two function rooms that can be combined to form one large room for up to 250 people. The two rooms have natural light and an independent entrance from the street, with a dedicated lobby with sofas and a living area. The rooms are perfect for all types of events and conventions, as they have modern furnishings and all types of audiovisual material. The hotel has a terrace and poolside area which can be privately rented to host events depending on the time and day. These two hotel outdoor areas boast unmatched views of the bullring and over the town of Ronda. The food offering is distinguished by its variety and quality. The Panorámico restaurant is tasked with spearheading the menu proposals that will always surprise your guests. The hotel has 80 comfortable guest rooms to make your stay something very special.

Tabla de capacidades Capacity chart

	M2	Cocktail Cocktail 	Banquete Banquete 	Escuela School 	Teatro Theatre 	Reunión Reunion 	1 día 1 day	½ día ½ day
Sala Maestranza	114	130	40	42	63		A consultar	
Sala Alameda	145	180	70	74	120		A consultar	
Sala Pedro Romero	259	300	110	108	176		A consultar	

Material audiovisual Audiovisual equipment

Pizarra de papel con rotuladores
Flip-chart with markers 50€

Cañón y pantalla
Spotlight and display 130€

DVD reproductor
DVD player 50€

Micro inalámbrico de mano
Handheld Wireless microphone 50€

21% de IVA incluido | 21% VAT included

El precio de la sala incluye:
Montaje, block de notas,
bolígrafos, copas, agua
mineral y caramelos

The Price includes: set up,
notepad, pens, glasses,
mineral water and sweets

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Sala Maestranza

114 m²



130 pax



40 pax



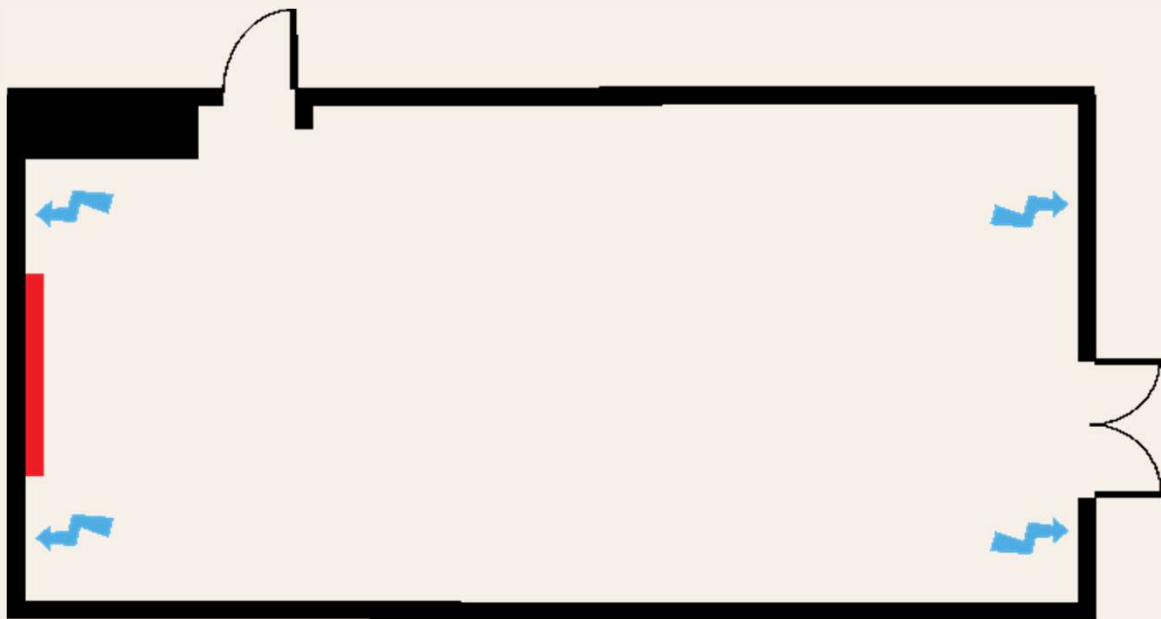
42 pax



63 pax



30 pax



Leyenda Legend



Unió de
Plug



oma de dades
Data Index



Panel·la LLD
LLD Panel



Panel·le projector
Projector Panel

Sala Alameda

145 m²



180 pax



70 pax



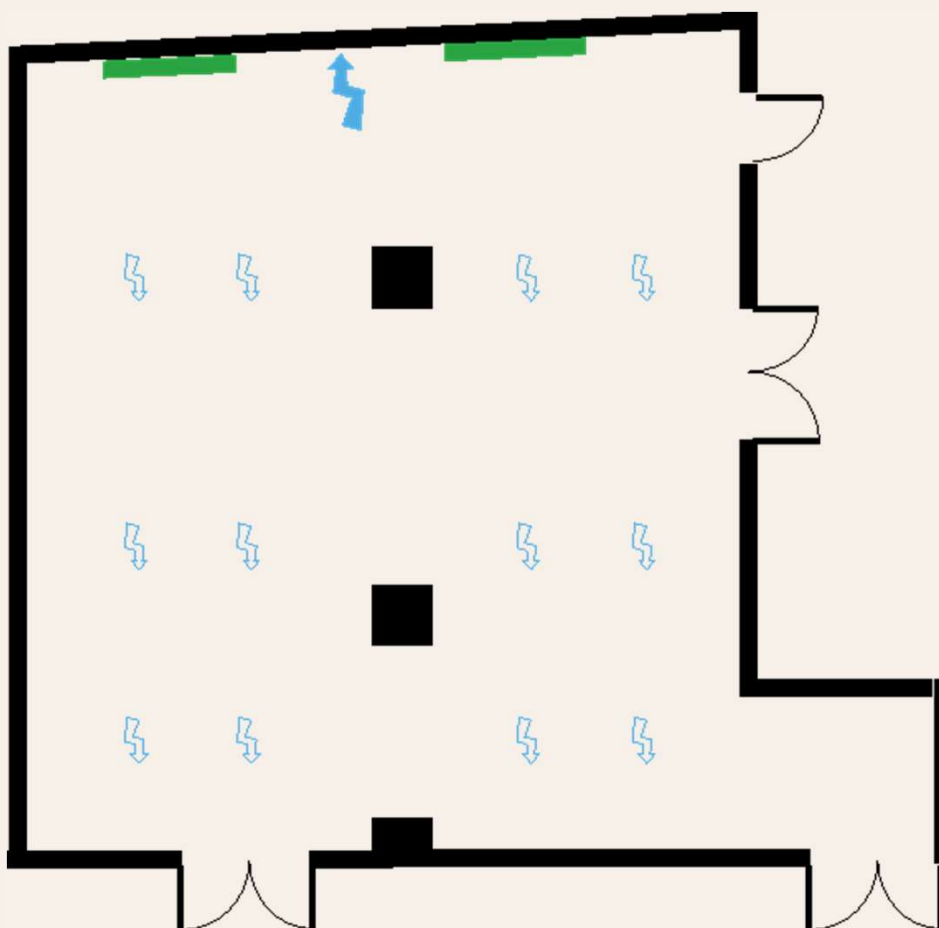
74 pax



120 pax



24 pax



Leyenda Legend



180 pax



70 pax



74 pax



120 pax

Sala Pedro Romero

259 m²



300 pax



110 pax



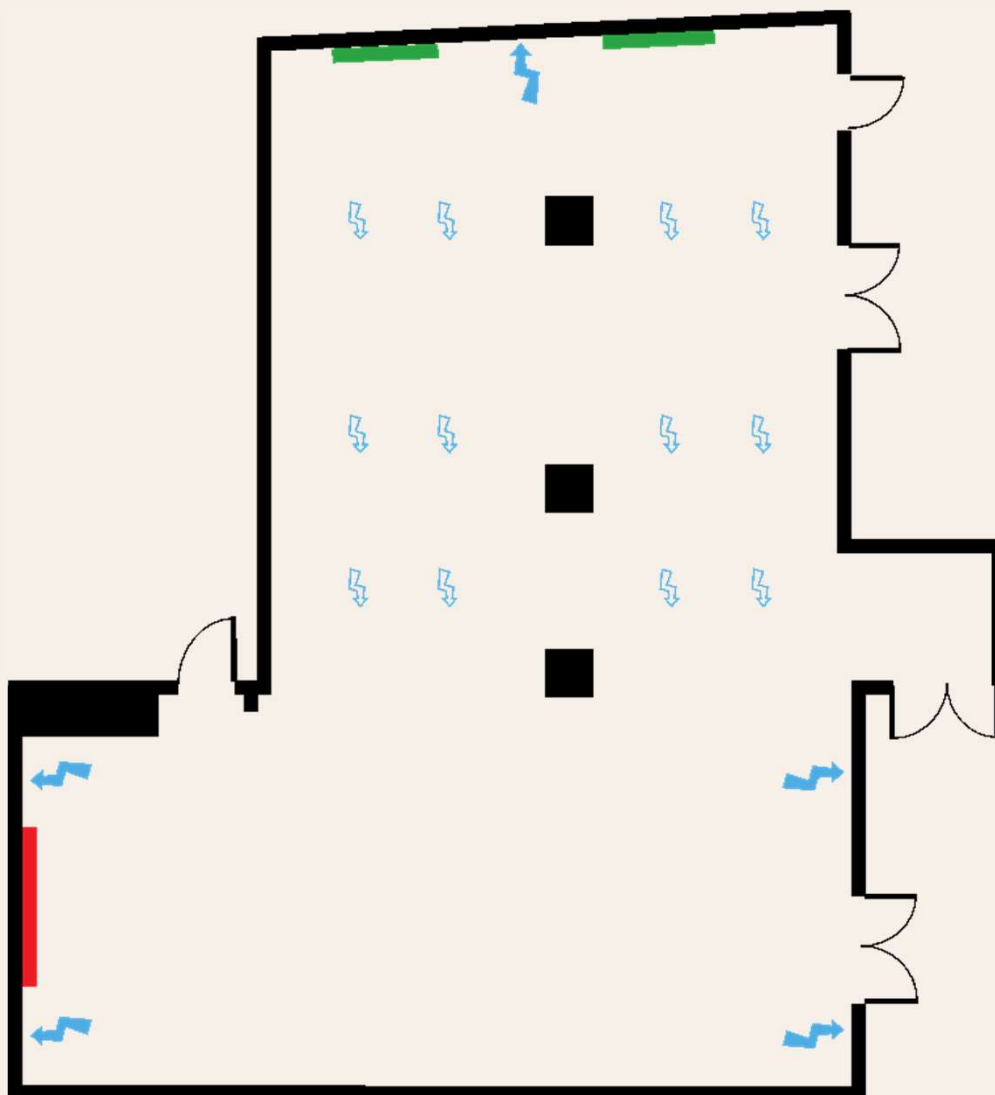
108 pax



176 pax



54 pax



Leyenda Legend



Panel·le
LLD



Panel·le de dades
Data Point



Panel·le a LLD
LLD Panel



Panel·le projector
Projector Screen



Cocktails & Menús

Coffee Break

Coffee Break Basico

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas y refrescos

Precio por persona: 6€ | Servicio de 30 minutos

Basic Coffee Break

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Waters and soft drinks

Price per person: 6€ | 30 minutes service

Coffee Break con bollería

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales

SURTIDO DE BOLLERÍA
(Selección de 3 tipos)

Mini croissant de mantequilla
Mini croissant de chocolate
Mini napolitana de chocolate
Mini napolitana de crema
Mini muffin
Micro muffins chocolate y frambuesa

Precio por persona: 9€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break with pastries

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Mineral water

PASTRY ASSORTMENT
(Assortment of 3 types)

Mini butter croissant
Mini chocolate croissant
Mini chocolate pastry
Mini butter cream pastry
Micro cup cake with chocolate and raspberry

Price per person: 9€ | 30 minutes service

Suplementos	
Servicio permanente	4€
Brocheta fruta temporada	2€
Pieza de bollería extra	1€
Pieza de bocadillo extra	2€
Selección de zumos detox - Mango, manzana, plátano, fruta pasión - Naranja, zanahoria, jengibre - Manzana, espinaca, pepino, lima	2€

21% de IVA incluido | Precio por persona

Supplements	
Permanent service	4€
Seasonal fruit skewer	2€
Extra pastry piece	1€
Extra sándwich piece	2€
Selección de zumos detox - Mango, manzana, plátano, fruta pasión - Naranja, zanahoria, jengibre - Manzana, espinaca, pepino, lima	2€

21% VAT included | Price per Person

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Coffee Break

Coffee Break con mini bocadillos

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Aguas minerales
A elegir tres referencias del listado de bollería

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

Precio por persona: 11€ | Servicio de 30 minutos

Coffee Break with sandwich

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Mineral water
3 options of sándwiches to choose from the list

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

Price per person: 11€ | 30 minutes service

Coffee Break Completo

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Agua mineral

A elegir dos referencias de bollería y dos de bocadillos del listado.

Precio por persona: 14€ | Servicio de 30 minutos

Full Coffee Break

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Mineral water

Two options of pastries and two options of sándwiches to choose from the list

Price per person: 14€ | 30 minutes service

Coffee Break Healthy

Café Nespresso e infusiones
Zumo de naranja natural
Agua mineral

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

Precio por persona: 15€ | Servicio de 30 minutos

Plus Coffee Healthy

Nespresso coffee and infusions
Fresh orange juice
Mineral water

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

Price per person: 15€ | 30 minutes service

21% de IVA incluido | Precio por persona

21% VAT included | Price per Person

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Welcome drink

Opción 1

Copa de cava

Chips vegetales

Precio por persona: 4€ | Duración: 30 minutos

Option 1

Glass of cava

Vegetables chips

Price per person: 4€ | 30 minutes service

Opción 2

Copa de cava

Refrescos

Cervezas

Vinos

Lascas (Queso payoyo)

Tostas

Aceitunas

Croquetas de jamón

Precio por persona: 12€ | Duración: 30 minutos

Option 2

Glass of cava

Soft drinks

Beer

Wine

Slices (Payoyo cheese)

Toast

Olives

Ham croquettes

Price per person: 12€ | 30 minutes service

21% de IVA incluido | Servicio de pie | Consultar suplemento para servicio en espacio privado o piscina | No sustituye ninguna comida

21% VAT included | Stand service | Ask for supplement for services in a private area or panoramic pool | Is not substitute of a meal

Finger Rondeño

Entrantes fríos

Surtido de sushi

Jamón con pan de cristal

Porra de mango con queso fresco

Aperitivos calientes

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 "Viña Pomal" D.O. Rioja

Vino tinto "Viña Pomal crianza" D.O. Rioja

Cafés e infusiones

Cold starters

Assortment of sushi

Iberian ham with toast

Cold mango soup (Porra) with fresh cheese

Warm starters

Iberian ham croquettes

Cheek with payoyo cheese

Pan bao with squid, chipotle and cilantro

Dessert

Mini lemon pie

Mini cheese cake

Cellar

Waters, soft drinks, beer

White wine "Viña Pomal" D.O. Rioja

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Coffee and tea

Precio por persona 40€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 15 personas | Duración máxima: 1 ½ hora

Price per person 40€ (VAT included) | Minimum of services: 15 people | Maximum time: 1 ½ hour

Cocktail I

Fríos

Dados de salmón marinado con salsa de mango

Brocheta de tomates cherry, queso fresco y albahaca

Tosta de sardina ahumada con pimientos asados y mermelada de tomate

Uramaki de cangrejo, aguacate, pepino y mayonesa de siracha

Calientes

Croquetas de chivo al curry con pepino y salsa tzatziki

Cazuelita de rabo de toro con patatas baby y demiglace

Bao de cochinitillo, cebolla roja encurtida y salsa agridulce

Postres

Tarta fría de café y nata

Mini torrija con crema de pestiños

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Viña Pomal" D.O. Rioja

Vino tinto "Viña Pomal crianza" D.O. Rioja

Cafés e infusiones

Cold

Marinated salmon cubes with mango sauce

Cherry tomato, fresh cheese and basil brochette

Smoked sardine toast with roasted peppers and tomato jam

Crab, avocado, cucumber and siracha mayonnaise uramaki

Warm

Curried goat croquettes with cucumber and tzatziki sauce

Oxtail with baby potatoes and demiglace

Piglet Bao, pickled red onion and sweet and sour sauce

Dessert

Cold coffee and cream cake

Mini torrija with cream of pestiños

Cellar

Waters, soft drinks, beer

White wine "Viña Pomal" D.O. Rioja

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Coffee and tea

Precio por persona 45€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 15 personas | Duración máxima: 2 horas

Price per person 45€ (VAT included) | Minimum of services: 15 people | Maximum time: 2 hour

Cocktail II

Fríos

Jamón ibérico con pan de cristal

Queso de cabra payoya
y oveja merina

Rollito de salmón ahumado
relleno de pastel de marisco

Tartar de tomate castellano con anchoas

Tosta de foie, queso de cabra
y coulis de mango

Calientes

Croquetas de boletus
con queso parmesano

Brocheta de gambón en tempura
y salsa agri dulce

Bao de pollo a baja temperatura,
pepino y salsa hoisin

Arroz meloso de calamares
con puntillitas fritas

Cazuela de migas rondeñas con chorizo
y cebolla caramelizada

Postres

Mini tarta de Santiago

Mini tarta de manzana

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Viña Pomal" D.O. Rioja
Vino tinto "Viña Pomal crianza" D.O. Rioja
Cafés e infusiones

Cold

Iberian ham with bread

Payoya goat and Merina sheep cheese

Smoked salmon roll filled with
seafood cake

Tomato tartar with anchovies

Toast of foie, goat cheese
and mango coulis

Warm

Boletus croquettes with
parmesan cheese

Shrimp tempura skewer with
sweet and sour sauce

Low temperature chicken Bao with cucumber
and hoisin sauce

Mellow calamari rice with fried baby squid and
fried baby squid

Crumbs casserole with chorizo sausage and
caramelized onions

Dessert

Mini Santiago cake

Mini apple pie

Cellar

Waters, soft drinks, beer
White wine "Viña Pomal" D.O. Rioja
Red wine "Viña Pomal crianza" D.O. Rioja
Coffee and Tea

Precio por persona 50€ (IVA incluido) | Mínimo de servicios: 15 personas | Duración máxima: 2 horas

Price per person 50€ (VAT included) | Minimum of services: 15 people | Maximum time: 2 hour

Menú Alameda

Entrantes

Salmorejo de tomate, fresa y atún rojo soasado

Ensalada de brotes verdes con sardina ahumada,
pimientos asados y aliño de ajo frito

Primer plato

Arroz de pluma ibérica y setas, con espárragos
verdes y láminas de jamón ibérico

Plato principal

Lubina de estero al carbón, parmentier de patata
y jugo de calamar

ó

Solomillo de ternera con salsa de mantequilla y café,
sobre base de espinacas

Postre

Tarta de fresa con helado de vainilla

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Cafés e infusiones

Starters

Tomato, strawberry and roasted bluefin tuna
salmorejo

Green sprouts salad with smoked sardine,
roasted peppers and fried garlic dressing

First course

Iberian pork loin and mushroom rice with
green asparagus and slices of Iberian ham

Main course

Charcoal-grilled estuary sea bass, potato
parmentier and squid sauce

Or

Beef tenderloin with butter and coffee sauce
over spinach base

Dessert

Strawberry cake with vanilla ice cream

Cellar

Waters, soft drinks, beer

White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de
Málaga

Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Coffee and tea

Precio por persona 45€ (IVA incluido)

Price per person 45€ (VAT included)

Menú Puente Nuevo

Para compartir

Jamón ibérico D.O Guijuelo
con pan de cristal

Queso de oveja merina y cabra payoya

Tartar de tomate rosa, anchoas de Santoña
y ajoblanco de melón

Croquetas de carrillera

Fritura andaluza

Huevos rotos, patatas baby
y colas de gambón al ajillo

Lingote de salmón con crema de guisantes
y vieiras a la plancha

Postre

Tarta de queso con helado
de miel y piñones

Coulant de chocolate y
helado de chocolate blanco

Panorámico con helado de mango

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Cafés e infusiones

To share

Iberian ham D.O. Guijuelo with
bread and tomato

Merina sheep and payoya goat cheese

Pink tomato tartare, anchovies from Santoña with
chilled garlic and melon soup

Cheek croquettes

Andalusian fried food

Scrambled eggs, baby potatoes and
garlic shrimp tails

Salmon with pea cream and grilled scallops

Dessert

Cheesecake with honey and
pine nuts ice cream

Chocolate coulant and white
chocolate ice cream

Panoramic with mango ice cream

Drinks

Waters, soft drinks, beer

White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Coffee and tea

Precio por persona 49€ (IVA incluido)

Price per person 49€ (VAT included)

Menú El Tajo

Entrantes

Surtido de ibéricos de Ronda
Ensalada templada de patata con gambas al ajillo

Primer plato

Dados de tomate castellano, anchoas de Santoña
y aguacate de la Axarquía

Plato principal

Dorada a la brasa, brandada de bacalao
y chips de boniato

ó

Paleta de cordero lechal asada y glaseada,
acompañada de manzanas asadas,
manzanas frescas y emulsión de patata

Postre

Tarta de chocolate con avellana
y helado de fresa

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Cafés e infusiones

Starters

Assortment of Iberian products from Ronda
Warm potato salad with garlic prawns

First course

Tomato dices, anchovies from Santoña and
avocado

Main course

Grilled sea bream with codfish brandade and
sweet potato chips

Or

Roasted and glazed suckling lamb shoulder,
served with baked apples, fresh apples
and potato emulsion.

Dessert

Chocolate cake with hazelnut and strawberry
ice cream

Cellar

Waters, soft drinks, beer
White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de
Málaga
Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Coffee and tea

Precio por persona 50€ (IVA incluido)

Price per person 50€ (VAT included)

Menú Un toque oriental

Entrantes

Tempura de verduras con togarashi
y salsa ponzu de naranja

Gyozas de pluma ibérica
con vinagreta de soja

Primer plato

Ensalada templada de pollo frito,
verduras a la brasa y salsa hoisin

Plato principal

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

ó

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. Sierra de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Cafés e infusiones

Starters

Vegetable tempura with orange ponzu sauce

Iberian pork Gyozas

First course

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

Main course

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

Waters, soft drinks, beer
White wine "Encina del inglés"
D.O. Sierra de Málaga
Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Coffee and tea

Precio por persona 50€ (IVA incluido)

Price per person 50€ (VAT included)

Menú Ronda

Entrantes

Jamón ibérico D.O Guijuelo

Dados de salmón con miel, trufa y tostas

Timbal de guacamole, cilantro y langostinos fritos

Starters

Iberian ham D.O Guijuelo

Diced salmon with honey, truffle and toasts

Guacamole, cilantro and fried prawns timbale

Primer plato

Tartar de salchichón de Ronda
y tostas de aceitunas

First course

Ronda sausage tartar and olive toasts

Plato principal

Dorada a la brasa, brandada de bacalao
y chips de boniato

Main course

Grilled sea bream with codfish brandade
and sweet potato chips

ó

Or

Paleta de cordero lechal asada y glaseada,
acompañada de manzanas asadas, manzanas frescas
y emulsión de patata

Roasted and glazed suckling lamb, served with
baked apples, fresh apples and potato emulsion.

Postre

Tarta de fresa y nata con helado de vainilla

Dessert

Strawberry and cream cake with vanilla ice cream

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Cafés e infusiones

Cellar

Waters, soft drinks, beer

White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Coffee and tea

Precio por persona 55€ (IVA incluido)

Price per person 55€ (VAT included)

Menú Degustación

Aperitivos

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

Entrante

Trampantojo de sandía osmotizada

Pescado

Ventresca de atún asada, crema de aguacate y mango

Carne

Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y payoyo

Postre

Tarta de queso payoyo

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga
Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Cafés e infusiones

Starters

Avocado, salmon and cucumber Uramaki
Cherry tomato and smoked sardine tartare
Tuna, truffle and miso nigiri
Ham croquette

First course

Osmosed watermelon mirage

Fish

Grilled tuna belly, avocado and mango cream

Meat

Oxtail cannelloni, migas rondeñas and payoyo cheese

Dessert

Payoyo cheese cake

Cellar

Waters, soft drinks, beer
White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga
Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Coffee and tea

Precio por persona 53€ (IVA incluido)

Price per person 53€ (VAT included)

Menú Panorámico

Entrantes

Jamón ibérico D.O Guijuelo

Queso de oveja merina

Tomates de colores con sardina ahumada
y aliño de ajo frito

Enredo de patatas con mayonesa de hierbas
y ventresca de atún

Esferas de langostinos al pil-pil
con mayonesa de soja y miel de flores

Primer plato

Ensalada de queso de cabra, fresas, tomate cherry,
nueces y vinagreta de frutos rojos

Plato principal

Bacalao a baja temperatura, brandada de merluza
y patatas paja

y

Guiso de rabo de toro con migas rondeñas,
reducción de oporto y queso payoyo

Postre

Tarta de limón y merengue
con helado de gin tonic

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Encina del inglés"
D.O. Sierra de Málaga

Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Cafés e infusiones

Starters

Iberian ham D.O Guijuelo

Merino sheep's cheese

Colored tomatoes with smoked sardine
and fried garlic dressing

Potato tangle with herb mayonnaise
and tuna belly tuna

Spheres of pil-pil prawns
with soy mayonnaise and honey

First course

Salad with goat cheese, strawberries,
cherry tomatoes, walnuts and red fruit vinaigrette

Main course

Low temperature codfish, hake brandade
and potato straws

&

Oxtail stew with migas rondeñas,
porto reduction and payoyo cheese.

Dessert

Lemon pie covered with merengue
with gintonic ice cream

Cellar

Waters, soft drinks, beer

White wine "Encina del inglés"
D.O. Sierra de Málaga

Red wine "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga
Coffee and tea

Precio por persona 60€ (IVA incluido)

Price per person 60€ (VAT included)

Menú de Gala

Menú degustación

Ostra gaditana con aderezo japonés
y jengibre

Tartar de gamba blanca de Huelva
con huevas de salmón, cilantro y lima

Esferas de rabo de toro y queso payoyo

Tataki de retinta sobre brioche crujiente
con mayonesa de kimchi

Canelón de vieiras y gambas napado
con salsa de cigala

Sorbete de fruta de la pasión y coco

Solomillo de retinta,
patatas baby a la mantequilla de hierbas,
manzanas en texturas y salsa de foie

Postre

Medallón de chocolate

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Cafés e infusiones

Tasting menu

Oyster from Cádiz with japanese dressing
and ginger

Shrimp from Huelva tartare, sprinkled
with salmon roe coriander and lime

Oxtail croquettes and payoyo cheese

Beef tataki on crispy brioche
with kimchi mayonnaise

Scallops and shrimps canelloni
with crayfish sauce

Passion fruit and coconut sorbet

Beef sirloin steak,
baby potatoes with herb butter,
textures apples and foie gras sauce

Dessert

Chocolate dessert

Cellar

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Vino tinto "Vetas junior" D.O. Sierra de Málaga

Coffee and tea

Precio por persona 75€ (IVA incluido)

Price per person 75€ (VAT included)

Menú infantil

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico

y

Pan bao de puntillitas con al i oli

Primer plato

Macarrones con tomate y queso

Segundo plato

Pechuga de pollo empanada con patatas

Postre

Tarta de chocolate

ó

Coulant de chocolate

Bodega

Aguas, refrescos y zumos

Starters

Iberian ham croquettes

&

Squid bao with al i oli sauce

First course

Macaroni with tomato sauce and cheese

Second course

Breaded chicken with potatoes

Dessert

Chocolate pie

Or

Chocolate lava cake

Cellar

water, soft drinks and juices

Precio por persona 25€ (IVA incluido)

Price per person 25€ (VAT included)

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Catalonia Ronda

Avenida Virgen de la Paz, 16 | 29400 - Ronda, Málaga

Reservas@restaurantepanoramico.com

Ronda@cataloniahotels.com

952 87 03 00 | cataloniahotels.com