

Comuniones y Bautizos 2022



HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

Calle Jerez, 25 29400

Ronda, Málaga

Tel. 952 87 12 40

reina victoria.comercial@cataloniahotels.com

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★

Menú Azahar

APERITIVOS

Ferrero de queso Payoyo envuelto en almendra con mermelada de arándanos
Gazpacho de tomates asados y sandía con aceite de albahaca
Delicias de mejillones tigre

ENTRANTES

Tabulé de quinoa con tomate, pepino, melocotón y granada, con base de brotes verdes, menta y vinagreta de Módena
Canelones de gambones, setas y boletus con salsa bisque acompañado con chalotas y láminas de jengibre confitado
Porra de naranja con tiras de bacalao ahumado, gajos de naranja y picatostes al pimentón

PRINCIPAL

Secreto ibérico de bellota con salsa al vino fino de Montilla-Moriles acompañado de patatas mini con taquitos de jamón
Salmón al horno con salsa romesco y ratatouille de verduras de la huerta
Solomillo Ibérico de bellota a baja temperatura terminado al Jospier con salsa a las cuatro pimientos y patata de Sanlúcar

POSTRE

Tres chocolates
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

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: 45€

*Creando un menú único para todos los comensales

Menú Reina Victoria

APERITIVOS

Chupa chups de queso Payoyo con frutos rojos
Gyoza de pollo al curry con miel
Bombón de foie sobre mermelada de higos
Porra antequerana con huevo y jamón ibérico

ENTRANTES

Ventresca de atún sobre ensalada baby, pimientos asados, aguacate, tomate cherry y vinagreta de Módena
Quinoa con aguacate, mango, pepino, granada y brotes verdes con vinagreta de limón
Caballa en escabeche suave de cítricos sobre ensalada de hojas tiernas con vinagreta de melocotones

PRINCIPAL

Corvina sobre arroz basmati con verduras, salsa de soja, miel y AOVE rondeño
Salmón al horno con salsa romescu y ratatouille de verduras de la huerta
Presa ibérica de bellota ahumada con leña de cerezo y salsa de Pedro Ximénez con lingote de patata con queso Payoyo en polvo y sal de vino tinto

POSTRE

Gold Roche
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

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: 50€

*Creando un menú único para todos los comensales

Aperitivos

FRÍOS

Porra de naranja con ventresca de atún
Crema fría de aguacate y calabacín con pimentón
Gazpacho de tomates asados y sandía con aceite de albahaca
Porra antequerana con huevo y jamón ibérico
Ajoblanco de remolacha con brunoise de queso fresco
Mouselina de berenjenas asadas con sésamo y sirope de arce
Anchoa del Cantábrico con mermelada de AOVE
Guacamole casero con tortitas de maíz
Chupa chups de queso Payoyo con frutos rojos
Salmón ahumado sobre tosta de espelta con mermelada de manzana a la vainilla
Lomo ibérico sobre regañá de carbón y polvo de queso curado
Jamón de pato con mermelada de naranja sobre blinis caseros
Sashimi de atún marinado en soja con mermelada de tomate verde y sésamo negro
Tartar de atún marinado sobre algas wakame y jengibre
Langostino con dado de piña y salsa rosa
Bombón de foie sobre mermelada de higos
Ferrero de queso Payoyo envuelto en almendra con mermelada de arándanos
Salpicón de ventresca de atún
Mejillones con pipirrana de pimientos de colores
Boquerones en vinagre con mermelada de aceite de oliva ecológico
Humus de remolacha, setas y lentejas con crujiente de trigo
Carne de centollo con pepino
Tiradito de pulpo con leche de tigre rocoto

CALIENTES

Fideuá de calamares con salsa alioli
Arroz salteado con col, anguila ahumada y salsa yakisoba
Risotto de setas variadas con boletus, aceite de trufa y queso parmesano
Arroz con verduras de la huerta al Pedro Ximénez
Dado de patatas bravas
Dado de patata con huevo de codorniz y aceite de trufa
Punta de solomillo de cerdo al strogonoff
Brandada de bacalao
Pan bao de pulled pork con salsa barbacoa y cebolla crispy
Pan bao de rabo de toro con mayonesa de membrillo
Pulpo con patata baby y aceite al pimentón
Langostinos sobre romescu
Verduras de la huerta
Secreto ibérico con calabacines y salsa portobello
Pollo marinado con salsa teriyaki
Pierna de cordero marinada a la miel y cúrcuma
Mini burger de buey con mayonesa de chile chipotle
Mini burger de atún con salsa teriyaki y cebolla crispy
Mini burger de ibérico con queso cheddar
Mini burger de rabo de toro con mayonesa de su jugo
Baozi de pulled pork
Mini rollitos de verduras con soja
Gyoza de langostinos con salsa soja
Gyoza de ternera roja y verduras
Gyoza de boletus con cerdo
Gyoza de pollo al curry a la miel
Gyoza de pato y verduras
Gyoza de verduras con soja

CALIENTES

Delicias de mejillones tigre
Croquetas de cecina de ciervo
Mini croquetas de rabo de toro
Mini croquetas de callos
Croquetas de Jamón
Croquetas de gambas a ajillo
Puntillitas
Cazón andaluz
Bolitas de chipirones con alioli
Buñuelo de quisquilla y mayonesa de azafrán

Aperitivo extra: 1,50€ por persona

Bodega seleccionada en el menú, incluida durante el aperitivo

Menú infantil

MENÚ ÚNICO

PRINCIPAL A ELEGIR

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 A ELEGIR

Copa de helado variado o tarta de oreo

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

20€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ COMBINADO

PRIMER PLATO A ELEGIR

Macarrones a la boloñesa

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

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pechuga de pollo empanada y patatas fritas

Medallones de solomillo de cerdo con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Copa de helado variado o tarta de oreo

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

25€ 10% IVA INCLUIDO