



HOTEL RURAL **EL CORTE**

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA



MENUS EVENTOS

2016

MENÚ

A

Entradas al centro (4 personas)

Milhojas de Ensalada Malagueña
Berenjenas rebozadas con miel de aguacate

Primer plato

Lomo de Lubina con patatas al vapor, verduritas tiernas y manzana glaseada

Segundo Plato

Lomo de cerdo al vino de Málaga con patatas asadas al horno

Postre

Leche Frita y Helado de Turrón

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 30.00 € (IVA incluido)

MENÚ

B

Entradas al centro (4 personas)

Fritura mar y montaña con pollo teriyaki y rosada al limón

Primer plato

Arroz caldoso de rape y langostinos a la hierbabuena

Segundo Plato

Carrillada de cerdo confitada con humus de garbanzo y setas de temporada

Postre

Crema catalana con fresas naturales y granizado de café

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 32.00 € (IVA incluido)

MENÚ

C

Entradas al centro (4 personas)

Carpaccio de tomate huevo de toro con cogollos, anchoas y boquerones

Primer plato

Arroz cremoso con gambon, boletus y polvo de parmesano

Segundo Plato

Secreto ibérico confitado con salsa de almendras, patata confitada y esparrago triguero

Postre

Tarta "El Corte" con crema inglesa, chocolate caliente y helado de turrón

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 33.00 € (IVA incluido)

MENÚ

D

Entradas al centro (4 personas)

Mini tostas de pan de cristal con guacamole, boquerón y tomate seco

Primer plato

Merluza en salsa verde con gambon, patata torneada y esparrago verde

Segundo Plato

Solomillo de cerdo albardado en Bacon, tatin de patata y manzana glaseada

Postre

Brownie de chocolate con helado de frambuesa, sopa de chocolate blanco y canela

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 35.00 € (IVA incluido)

MENÚ

E

Entradas al centro (4 personas)

Revuelto de bacalao, ajos tiernos y chip de patata violeta

Primer plato

Lomo de dorada con tallarines de verdura con vinagreta de piña y carchinero

Segundo Plato

Codillo de cerdo glaseado y cocinado a baja temperatura con cremoso de patata y trufa

Postre

Tarta de tocino de cielo con helado de yogur griego y tuffe de anís estrellado

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 35.00 € (IVA incluido)

MENÚ

F

Entradas al centro (4 personas)

Pulpo a la brasa con patata chafada con ali-oli de pimentón con alberquina

Primer plato

Lubina con tallarines de sepia con gazpachuelo y albahaca

Segundo Plato

Milhojas de presa ibérica con piquillos, jamón y falso risotto de patata, trufa y boletus

Postre

Coulant de chocolate amargo con helado de vainilla y frutos rojos

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 37.00 € (IVA incluido)

MENÚ

G

Entradas al centro (4 personas)

Huevos rotos con langostinos, gulas y chip de verduritas

Primer plato

Milhojas de foie, manzana verde, membrillo y queso de cabra de los Montes de Málaga

Segundo Plato

Solomillo de ternera, pastel de patata y Bacon con pimientos del padrón y salsa de Oporto

Postre

Tarta fina de pera confitada a la vainilla con helado de leche merengada

Café e Infusiones

Bodega

Cerveza, agua, vino tinto, vino blanco y refrescos

Cava

Precio por persona 39.00 € (IVA incluido)

MENÚ INFANTIL

Plato Único

Mini-Burguer, Porción de Pizza, Nuggets de Pollo, Croquetas de Jamón y Pollo

Bebida

Refrescos, Agua y Zumos

Postre

Tarta de Comunción y Helado de Kinder

El Menú Infantil incluye un paquete de golosinas para cada niño/a

*Nuestra empresa cuenta con servicios extra tales como Animación Infantil, Música (DJ) y Mesa Dulce la cual podrá contratar directamente con las empresas con la que trabajamos. Puede consultarnos o pedir precio en el caso de que lo necesiten o quieran incorporarlo al evento.

Precio por persona 21.00 € (IVA incluido)

SERVICIOS ADICIONALES

A todos los menús se le puede añadir un coctel de bienvenida por un precio de 10 € con 8 aperitivos a elegir (4 fríos y 4 calientes), la bebida incluida y una duración de 35 minutos.

Aperitivos Fríos

Tosta de pan cateto con lomo de orza
Daditos de tortilla de patatas con mahonesa de wasabi
Tosta de pan de cristal con salmón ahumado y huevas e lumpo
Tosta de jamón ibérico y tomate
Gazpacho de fresas y pimienta rosa
Vasito de porra antequerana con melva y jamón
Vasito de guacamole y anchoa
Vasito de ensaladilla rusa con gambas
Vasito de porra blanca y manzana verde

Aperitivos Calientes

Croquetas de bacalao, espinacas y piñones
Croquetas de pringa
Croquetas de jamón ibérico y hierbabuena
Lagrimitas de pollo tandori
Canutillo de pasta brick, tomate dulce y queso
Saquitos de morcilla y miel de caña
Brochetas de langostino y coco
Brochetas de langostino y quicos
Adobo de cazón
Rosada frita al limón



HOTEL RURAL EL CORTE

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA



HOTEL • RESTAURANTE • CAFETERÍA • EVENTOS

Ctra A-45 • Salida 127 • Casabermeja

952 758 429

www.hotelelcorte.es • info@hotelelcorte.es



Booking.com

