



**Hotel - Cortijo San Antonio**  
Ctra. Málaga-Campillo, Km. 32,500  
Málaga  
Tf.: 639.30.54.14 - Loli  
952.11.98.60

**2019**

## **MENUS DE BODAS**

### **COCTEL DE BIENVENIDA:**

Vinos de nuestra bodega, tinto, rosado, blanco y fino, sangría de cava, sangría de vino, mojito, cerveza, refrescos y agua

Gazpacho de sandía  
Surtido de chupitos de gazpacho  
Tabla de quesos  
Langostinos cocidos al vapor  
Pincho de langostinos y piña tropical  
Mini-voulavant de mariscos  
Ceviche de Bocas de Mar  
Cucurucho de Ensaladilla Rusa con Langostinos  
Cubilete de confitura de mora y mi-cuit  
Bombón de morcilla envuelto en crujiente de almendras  
Piruleta de salmón y queso fresco a la salvia  
Voulavant de Gulas salteadas con mahonesa al pimentón  
Crujiente de cebolla caramelizada con avellanas  
Bomba de queso de cabra y verduritas  
Bastoncillo de chorizo y huevo  
Berenjenas con langostinos y miel de caña  
Patatas bravas  
Buñuelos de bacalao con tinta de calamar  
Vasito de brandada de bacalao con tomate  
Piruleta de langostinos a la plancha  
Dados de merluza en adobo suave  
Tortillita de camarones  
Croquetas caseras  
Pollo a la turka  
Mini-brocheta de pollo con tika masala  
Pollo crujiente con confitura casera de pimiento rojo  
Empanadillas al estilo Tex-Mex  
Mini-flamenquín relleno de queso y gambas



**Hotel - Cortijo San Antonio**  
Ctra. Málaga-Campillo, Km. 32,500  
Málaga  
Tf.: 639.30.54.14 - Loli  
952.11.98.60

**2019**

## **Seguimos con...**

**(el mismo plato para todos los comensales)**

- Ensalada de queso de cabra con frutos secos, tomate cherry, membrillo y salsa de mostaza y miel
- Ensalada de ahumados (bacalao y salmón), tomate cherry, nueces y salsa de mostaza
- Ensalada tropical con dados de manzana, piña, melocotón, apio y pollo cubierta de salsa rosa al whisky
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas cubiertos con salsa de piquillo y acompañados de arroz negro.
- Pez espada bañado con salsa de cava y acompañado de cous-cous con verduras
- Lomo de salmón cocinado al vapor con mahonesa al eneldo
- Bacalao al horno acompañado de pisto casero a los tres vinos
- Bacalao al horno con crema de suave ajo y crujiente de puerros
- Lomo de merluza con mejillones, langostinos y calamares bañada con salsa de mariscos
- Lomo de merluza con gambas y salsa Viña AB
- Festival de gambas y langostinos cocidos (Según precio de mercado)
- Mariscada (Según precio de mercado)
- Pescado Fresco (Según precio de mercado)

## **Sorbete**



- Limón – Naranja – Mandarina – Fresa
- Manzana verde – Piña - Piña colada
- Tropical - Mojito



**Hotel - Cortijo San Antonio**  
Ctra. Málaga-Campillo, Km. 32,500  
Málaga  
Tf.: 639.30.54.14 - Loli  
952.11.98.60

**2019**

**Opción A:**

Solomillo de cerdo con salsa.....49,00 €

**Opción B:**

Codillo de cerdo deshuesado asado al aroma de romero .....49,00 €

**Opción C:**

Carrillada de cerdo con nuestra salsa a la andaluza .....51,00 €

**Opción D:**

Pluma de cerdo ibérico a la parrilla.....52.00 €

**Opción E:**

Muslo de pato confitado con salsa de Martini blanco y mango.....53,00 €

**Opción F:**

Presa de cerdo ibérico a la sal de carbón.....53,00 €

**Opción G:**

Entrecot de ternera a la parrilla .....53,00 €

**Opción H:**

Pata de cordero asada .....59,00 €

**Opción I:**

Solomillo de ternera a la parrilla .....59,00 €

**Opción J**

Cochinillo asado.....59,00 €

**Guarniciones** a elegir entre: patatas panaderas, pastel de patatas trufado, arroz cremoso, verduras salteadas, pimientos fritos, brócoli, tomate asado, pimiento del piquillo confitado, manzana asada al vino dulce, etc.....

**Salsas** a elegir



**Hotel - Cortijo San Antonio**  
Ctra. Málaga-Campillo, Km. 32,500  
Málaga  
Tf.: 639.30.54.14 - Loli  
952.11.98.60

**2019**

## De postre...

Tarta Nupcial Artesanal

## Regado con nuestras bodegas

Vino Rioja Dominio de Eguren, Rosado y Blanco,  
Cerveza, Refrescos, Agua y Cava

## INFANTIL SAN ANTONIO

Cóctel de Bienvenida



Filete de pechuga de pollo empanado  
con pizza y patatas fritas

Helado o tarta

Refrescos y agua

**Precio: .....24,00 €**

Todos los precios tienen el IVA incluido