

MENU DE EVENTOS

Entrantes

(Se eligen **4 entrantes para compartir en mesa entre 4 personas. Se eligen los mismos para todas las mesas**)

Cogollos de lechuga aliñados a nuestra manera

Ensalada de queso con frutos secos, tomate cherry, membrillo y vinagreta de mostaza

Ensalada de marisco, cherry, lágrimas de melón y piña tropical aderezado con salsa rosa al whisky (+1,50 €)

Nuestra típica ensaladilla rusa con langostinos y esferas de picual

Surtido de jamón ibérico, queso curado al corte y caña de lomo ibérica

Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y cebollita

Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy (4pz/p)

Pimientos del piquillo rellenos de gambas y bacalao con su salsa y arroz (1 pz/p)

Champiñones al horno con huevos rotos, crujiente de jamón, sal de aceitunas y aceite de trufa

Boquerones fritos abiertos al limón

Segundos platos

(El plato elegido será el mismo para todos los comensales)

<p>1.- Solomillo de cerdo extra en medallones con salsa a la pimienta o salsa de vino Málaga</p> <p>2.- Meloso de cerdo ibérico al curry rojo</p> <p>3.- Bacalao al horno con pisto casero a los tres vinos</p> <p>4.- Bacalao al horno con crema suave de ajo y crujiente de puerros</p> <p style="text-align: center;">41,00 €</p>	<p>1.- Lomo de salmón horneado al vapor con salsa a la naranja</p> <p>2.- Lomo de bacalao napado con un gratinado de coliflor sobre pimiento del piquillo</p> <p>3.- Muslo de pato confitado con salsa de Martini blanco y mango</p> <p>4.- Pluma de cerdo ibérico a la brasa</p> <p>5.- Presa de cerdo ibérico a la sal de carbón con mahonesa de pimiento y huevo frito</p> <p>6.- Entrecote de ternera a la parrilla</p> <p style="text-align: center;">45,00 €</p>	<p>1.- Solomillo de ternera a la parrilla</p> <p>2.- Cochinillo asado con su jugo</p> <p>3.- Paletilla de cordero asada con su jugo</p> <p style="text-align: center;">48,00 €</p>
---	---	---

Guarnición: 1.- Pastel de patatas y verduritas salteadas 2.- Patatas baby, tomate cherry y pimientos fritos
3.- Arroz blanco salteado con ajito

Salsa de vino Málaga o Salsa a la pimienta (+2.00 €)

Postre

Tarta de evento incluida

Helado Artesano o Mousse (+1,50 €)

Bebidas

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

Contacto: Loli

Teléfono Móvil : 639 305 414

Teléfono Fijo: 952 450 349 // 952 119 860

Casa Paco de Coin // Cortijo S. Antonio

AÑO

IVA incluido

2024