

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 1

*Aperitivo frío de la casa.*

*Aperitivo caliente de la casa.*

Entrada

*Canelón relleno de bacalao con puré de batata con salsa de azafrán.*

Termine

*Carrilladas caramelizadas sobre puré al aceite de oliva y reducción de vino tinto.*

Postre

*Borracho con sopa de chocolate y espuma de vainilla*  
*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 33,00 €**

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 2

*Aperitivo frío de la casa*

*Aperitivo caliente de la casa*

Entrada

*Ensalada de pollo crujiente y salsa de aguacate.*

Termine

*Corvina sobre patata saute con langostinos en brick y salsa de azafran.*

Postre

*Coulán de chocolate con crema inglesa de vainilla.*

*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 34,00 €**

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 3

*Aperitivo frío de la casa*

*Aperitivo caliente de la casa*

Entrada

*Ensalada de codorniz y manzana con salsa yogurt y aceite de frutos secos.*

Termine

*Salmón plancha sobre rissoto con salsa al cava y aceite de eneldo*

Postre

*Torrija con sopa de coco y gel de naranja.*

*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 32,00 €**

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 4

*Aperitivo frío de la casa*

*Aperitivo caliente de la casa*

Entrante

*Ravioli de calabacín relleno de pescado y marisco a la crema de hinojo.*

Termine

*Solomillo de ternera con pastel de patatas, y salsa bordelasa.*

Postre

*Mouse de limón con coulis de fresa.*

*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 38,00 €**

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 5

*Aperitivo frío de la casa*

*Aperitivo caliente de la casa*

Entrada

*Ensalada de salmón marinado con vinagreta de limón y tartar de aguacate  
y tomate*

Termines

*Solomillo de cerdo al vino Málaga y pasas de la tierra.*

Postre

*Tarta de queso con frutos rojos*

*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 35,00 €**

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 6

*Aperitivo frío de la casa*

*Aperitivo caliente de la casa*

Entrada

*Crema de calabaza sobre blinis de patata, jamon de pato y boletus.*

Termines

*Bacalao con pil-pil de piquillo sobre verduras mediterraneas.*

Postre

*Brownie de chocolate con crema de manzana.*

*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 33,00 €**

MENUS PARA GRUPOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERIA DE  
BENAHAVIS

Menú nº 7

*Aperitivo frío de la casa*

*Aperitivo caliente de la casa*

Entrada

*Ensalada de Langostinos con salsa de Yogurt y aire de Piña.*

Termines

*Ave rellena con Puré de Dátil y Patatas Campesinas.*

Postre

*Mouse de Limón con Caviar de Naranja.*

*Pan, café y minardices*

*Vino blanco de la casa*

*Vino tinto de la casa*

**PRECIO: 25,00 €**