



Banquetes

Cóctel

Especialidades

Paseadas del Chef

Snacks

Crujientes de maíz con frutos secos

Fríos

Dúo de cremas: guacamole y porra antequerana con polvo de jamón

Pulpo asado al chipotle y hummus clásico

Conito de feta, aguacate y cilantro con tomate seco

Macaron con foie y membrillo rojo

Tataki de atún con sésamo y crema de zanahorias especiada

Gilda Mangoa con boquerón en vinagre

Tosta de trampantojo de cherry

Maki malagueño

Ensaladita de quinoa con tartar de salmón, granada y jengibre

Calientes

Samosa de cebolla caramelizada y anacardos con salsa thai

Brava baby de kimchi

Buñuelo negro de bacalao con pilpil de mango

Gyoza de verduritas chinas al vapor

Piruleta de gamba con curry rojo

Opcional

Puesto de quesos del mundo

Espetos en vivo

Paseo de fritura malagueña

Otros

El Molino de Casanova

Menú (existen diferentes tipos de menú); uno de ellos:

Ensalada templada de berenjena, queso de cabra malagueña, piquillos ahumados y rúcula fresca en rulo de patata

Carrilleras de cerdo ibérico con salteado de verduritas de verano, parmentier de boniato y crema de vino de Málaga con frutos secos

Mousse de torta de algarrobo con chocolate y almendras garrapiñadas

Barra de cafés e infusiones

Trufas Mangoa

Además de los menús tipo, existen otras propuestas que nuestro chef puede ofrecer.

Opcional

Triciclo de helados

Mesa dulce o buffet de minipostres

Fuente de chocolate y frutas

Otros