



Menú Deluxe

Cóctel de bienvenida

Elaborar un cóctel personalizado con 3 aperitivos fríos y 3 calientes de nuestra selección

Comenzamos con

Tartar de atún rojo con gazpacho verde, jalapeños y edamames

Tartar de tomate del terreno, piparras y ensalada líquida

De pescado

Corvina con salsa Diana, patatas confitadas en hierbas aromáticas y brócoli asado

Pulpo asado con delicias de patata, acompañado de mayonesa de pimentón de La Vera y escamas de sal negra

Pargo a la plancha acompañado con crema de azafrán y verduras de temporada al carbón

Para refrescarnos

Sorbete a elección de los menús anteriores

De carne

Pluma ibérica a la brasa con emulsión de "Tío Pepe" acompañada de patatas baby

Magret de pato con jugo de cerezas negras al vino de Ronda, boniato y verduras baby

Solomillo de vaca vieja con salsa Bearnesa, puré de calabaza asada y pimientos del piquillo confitados

Postre

Catalonia Reina Victoria Wellness & Spa

Snickers con caramelo salado

Esfera de Gianduja con interior crujiente y chocolate

Mousse de chocolate blanco con corazón de mango y fruta de la pasión

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco “Encina del Inglés” | “Cloe” D.O. Sierras de Málaga

Vino tinto “Lunares” | “Encina del Inglés” D.O. Sierras de Málaga

Cava “Codorníu Cuvée Original” D.O. Cava

Estación de cafés e infusiones