
GRAN HOTEL CERVANTES



*Celebre los mejores días de sus hijos en
un gran Hotel y lo recordará para siempre.*

Torremolinos
Málaga







!!!Para que sus
hijos y sus
amigos
se
diviertan !!!



MENÚ^o1

Aperitivo de Bienvenida

Almendras fritas

Aceitunas aliñadas

Empanada gallega

***Pastel de Pescado envuelto en pasta Brick,
bañado con Crema fina de Langosta***

***Cazuela de Gambones con puntillas y virutas de jamón ibérico,
en salsa de vino blanco***

Calabacín relleno y Patatas al vapor

Tarta San Marcos

BODEGA

***Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café***

Precio por Persona:

35,00 € (Iva incluido)



MENÚº2

Aperitivo de Bienvenida

Almendras fritas

Empanada gallega

Langostinos al ajillo

Aguacates rellenos de marisco en salsa rosa

Solomillo de cerdo a la malagueña, con pasas y piñones

Patatas asadas

Verduritas de la huerta

Tiramisú

BODEGA

***Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café***

Precio por Persona:

37,00 € (IVA incluido)



MENÚº3

Aperitivo de Bienvenida Jamón

ibérico y queso manchego

Almendras fritas

Surtido de cucharitas del chef

Pipirrana malagueña con langostinos de la bahía

Carrillada ibérica en su jugo con

Verduritas de la huerta

Tomatitos Cherry salteados

Patatas a la crema

Bavaroisse de fruta de la pasión

BODEGA

***Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café***

Precio por Persona:

39,00 € (IVA incluido)



MENÚº4

Aperitivo de Bienvenida

Almendras fritas

Aceitunas aliñadas

Empanada gallega

Ensalada de langostinos y rape malagueño en salsa de cocktail.

Cabezal de cerdo ibérico a las cinco pimientas

Patatas al tomillo

Salteado de setas con jamón

Tarta selva negra

BODEGA

***Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, VinO Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café***

Precio por Persona:
42,00 € (IVA incluido)



MENÚº5

Aperitivo de Bienvenida

***Almendras fritas, Aceitunas aliñadas, Empanada gallega
Tortilla de patatas***

***Surtido de entremeses y queso semicurado,
con centro de cucharitas de ensaladilla con gambas***

***Lomo de bacalao gratinado a la muselina de ajo tostado
con fritada de sufly***

***** ***Sorbete***

de mandarina

***Cabezada de lomo ibérica asada en salsa española
Tomate provenzal, Calabacín relleno, Patatas doradas***

Tarta San Marcos

BODEGA

***Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café***

Precio por Persona:

45,00 € (IVA incluido)



MENÚNº6

Aperitivo de Bienvenida

Almendras fritas

Langostinos al ajillo

Cucharita de cogollos con ventresca y pimientos del piquillo

Gazpacho andaluz con su guarnición

Sorbete de limón al cava

Entrecot de ternera lechal en su propio jugo

Patatas a lo pobre

Salteado de setas con jamón

Tarta Selva Negra

BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café*

Precio por Persona:

47,00 € (IVA incluido)



MENÚ^º7

Aperitivo de Bienvenida

Jamón de bodega, Pulpo a la gallega

Almendras fritas

Brick de mero y salmón sobre pisto manchego y salsa del chef

Patatas al vapor y atadillo de zanahoria

Sorbete de frutos del bosque

Secreto ibérico al horno con su salsa

Patatas asadas Tomatitos sherry a

la parrilla Setas salteadas a la

esencia de ajo

Tiramisú

BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café*

Precio por Persona:

50,00 € (IVA incluido)



MENÚº8

Aperitivo de Bienvenida

***Almendras fritas
Jamón ibérico
Pulpo a la gallega***

Ensalada de marisco sobre piña natural

***Solomillo de cerdo a la parrilla con salsa a la pimienta verde
Setas malagueñas
Patatas a lo pobre***

Aro de chocolate negro con Mouse de naranja

BODEGA

***Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco,
Vino Tinto Crianza, Cava, Café***

Precio por Persona:

53,00 € (IVA incluido)



MENÚº9

Aperitivo de Bienvenida Jamón

ibérico y queso manchego

Almendras fritas, Tortilla española

*Lomo de bacalao confitado con muselina de ajos, mosaico de pulpo,
mermelada de tomate sufly y aceite de pimentón*

Sorbete a elegir

Presa ibérica a la parrilla con salsa del chef

Patatitas al vino con hierbas aromáticas

Tomatitos sherry salteadas

Tarta de comunión

BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café*

Precio por Persona:

56,00 € (IVA incluido)



MENÚ^º10

Aperitivo de Bienvenida

Jamón ibérico

Almendras fritas

Tosta de mi-cuit de oca con mermelada de cebolla

Vip de gazpacho de melón

Ensalada templada bogavante y langostinos con almendras y perifollo

Sorbete de melón al vodka

Rueda de Solomillo Ibérico

Con salsa de setas y centro de terrina de patatas panadera

Aro de chocolate negro con Mouse de naranja

BODEGA

*Cerveza, Refrescos, Manzanilla, Jerez, Vino Blanco, Vino Tinto
Crianza, Cava, Café*

Precio por Persona:

60,00 € (IVA incluido)



MENU INFANTIL N°1

*Gambas Orly
Mini empanadillas
Dados de tortilla de patatas
Calamares fritos*

Sorbete de mora al cava sin alcohol

Pizza de jamón y queso

Tarta

Helado fantasía

Bebidas

*Agua mineral
Refrescos*

Precio por Persona:

22,00 € (Iva incluido)



MENÚ INFANTIL Nº 2

***Jamón curado
Queso cremoso
Dados de tortilla de patatas
Croquetitas de jamón***

Sorbete de mandarina al cava sin alcohol

***Lomo de cerdo empanado
Patatas fritas***

Tarta

Helado infantil

Bebidas

***Agua mineral
Refrescos***

Precio por Persona:

25,00 € (Iva incluido)



MENÚ INFANTIL Nº3

*Croquetitas de jamón
Mini empanadillas
Dados de tortilla de patatas
Calamares fritos*

Sorbete de limón al cava sin alcohol

*Escalope de pollo empanado
Patatas fritas*

Tarta

Helado fantasía

Bebidas

*Agua mineral
Refrescos*

Precio por Persona:

27,00 € (iva incluido)



Confirmación del número de comensales:

Debe quedar confirmado el número total de comensales siete días antes de la celebración.

Una vez confirmado no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.

FORMA DE PAGO

300 € al reservar la fecha

El 50% deberá ser efectuado quince días antes del evento:

El 50% restante, será abonado el mismo día del banquete teniendo en cuenta el número de comensales confirmado una semana antes.

La reserva quedará formalizada con el abono del anticipo a cuenta.

El pago se efectuará directa y personalmente con la persona responsable del servicio o por transferencia.

El anticipo no se reembolsará en caso de anulación del servicio por causas ajenas al Hotel.

