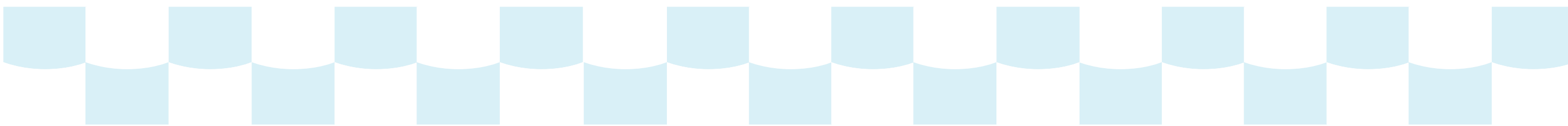


MS
HOTELES
AMARAGUA
★ ★ ★ ★

Celebraciones y Eventos
junto al mar



Bienvenido

Ubicados en primera línea
de playa de la Carihuela

Un paraíso frente al mar



PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA Y EL SERVICIO

*Esta es la esencia de
nuestras celebraciones.*



CÓCTEL DE BIENVENIDA

DURACIÓN APROXIMADA: ENTRE 30 Y 40 MINUTOS.
INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS.

Ajoblanco MS

Vieira gratinada al parmesano con huevas de tobiko

Gilda de atún, tomate y piparra

Torrezno de Soria, guacamole cítrico

Ostras dashi de miso

Alcachofa frita con crujiente de cecina

Bikini de guanciaie, brie de búfala y miel

Croquetas de Joselito®

Globo de bacalao



ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Para garantizar la singularidad de su evento, le ofertamos la siguiente relación de estaciones con las que complementar el menú elegido:

RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO | 32,00€ + IVA/RACIÓN
INCLUYE ESTACIÓN DE PANES Y ACEITES NACIONALES

**JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO CORTADO AL MOMENTO
| 500,00 € + IVA POR PIEZA**
CON CORTADOR PROFESIONAL, ESTACIÓN DE PANES
ARTESANOS Y ACEITES NACIONALES

DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS | 9,00 € + IVA POR PERSONA
DEGUSTACIÓN DE 4 VARIEDADES DE IBÉRICO

**DEGUSTACIÓN DE QUESOS NACIONALES
| 10,00 € + IVA POR PERSONA**
DEGUSTACIÓN DE 5 VARIEDADES DE QUESOS NACIONALES

SUSHIBAR | 4,00 € + IVA POR PIEZA
SE LE FACILITARÁ AL CLIENTE UNA RELACIÓN, PARA QUE
ELIJA AQUELLAS VARIEDADES QUE MEJOR SE ADECUEN A SU GUSTO.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

ESTACIÓN DE MARISCOS | PRECIO SEGÚN MERCADO

EL CLIENTE PODRÁ ELEGIR LA VARIEDAD O VARIEDADES DE MARISCO QUE GUSTE PARA SU ESTACIÓN. POR EJEMPLO; OSTRAS, CAÑAILLAS, MEJILLONES, CONCHA FINA, GAMBA BLANCA, CUCURUCHOS DE CAMARONES O GAMBAS CRISTAL.

BARCA DE ESPETOS | 8,00 € + IVA POR PERSONA

SE INCLUYE BARCA DE ESPETOS Y SERVICIO DE ESPETERO, PARA REALIZAR LOS ESPETOS A VISTA DEL CLIENTE, AL MOMENTO.

SHOWCOOKING DE ARROZ, FIDEUÁ O RISOTTO | 10,00 € + IVA POR PERSONA

A ELEGIR DOS VARIEDADES DE ARROZ, FIDEUÁ O RISOTTO

SHOWCOOKING DE BARBACOA | 25,00 € + IVA POR PERSONA

INCLUYE CRIOLLOS, SALCHICHAS BLANCAS, MORCILLA, CHURRASCO DE POLLO MARINADO, SECRETO IBÉRICO, CHULETITAS DE CORDERO, BROCHETA DE PAVO Y VERDURA, MAZORCA DE MAÍZ, PATATA ASADA Y PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA. TODO ESTO ECHO AL MOMENTO, EN PARRILLA, POR NUESTRO EQUIPO COCINA.

VENENCIADOR DE VINOS

1 TIPO DE VINO: 500,00 € + IVA

2 TIPOS DE VINO: 600,00 € + IVA

SERVICIO DE VENENCIADOR, EN EL QUE SE INCLUIRÁ LOS SERVICIOS DE UN VENENCIADOR PROFESIONAL, BARRILES DE VINO, ADEMÁS DE LA CRISTALERÍA NECESARIA.

MENÚ N°1

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

AJOBLANCO MS CON SORBETE DE MANDARINA Y UVAS PEDRO XIMÉNEZ

A ELEGIR ENTRE:

SALMÓN MARINADO EN SOJA Y MIEL CON PERA ERCOLINA
Y CEBOLLITAS FRANCESAS

TACO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BRANDY, PURÉ REVOLCONA
Y YEMA DE ESPÁRRAGO

POSTRES (UNO A ELEGIR)

MUERTE POR CHOCOLATE
QUESO & FRUTOS DEL BOSQUE
MOUSSE DE CAFÉ
SEMIFRÍO TROPICAL

71€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

MENÚ N°2

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

SOPA DE TOMATE EN ESPUMA DE QUESO PAYOYO,
ALBAHACA Y PIÑONES GARRAPIÑADOS

CEVICHE DE LUBINA CON BONIATO Y MAÍZ FRITO

CONFIT DE PATO CON INFUSIÓN DE NABELINA,
ANÍS ESTRELLADO, KUMQUAT Y GROSELLAS

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

MUERTE POR CHOCOLATE
QUESO & FRUTOS DEL BOSQUE
MOUSSE DE CAFÉ
SEMIFRÍO TROPICAL

78€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

MENÚ N°3

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

MICUIT DE PATO CON AVELLANAS, DADOS DE MANZANA Y REDUCCIÓN DE SIDRA
POPIETAS DE ROSADA CON VELOUTÉ DE PIÑONES
PRESA IBÉRICA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA CON JUGO
DE POMELO Y PIMIENTA DE JAMAICA

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

MUERTE POR CHOCOLATE
QUESO & FRUTOS DEL BOSQUE
MOUSSE DE CAFÉ
SEMIFRÍO TROPICAL

84€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

PAQUETES DE BEBIDAS

EN TODOS LOS PAQUETES SE INCLUYEN CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA.
ESTACIÓN NESPRESSO CON TRES VARIEDADES DE CÁPSULAS Y
UNA SELECCIÓN DE INFUSIONES.

PAQUETE N°1 | INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ

BLANCO: AÑARES TERRANOVA VERDEJO (D.O RUEDA)
TINTO: AÑARES CRIANZA (D.O RIOJA)
ESPUMOSO: CAVA CASTILLO DE PERELADA SECO
G.H Mumm (AOC Champagne) (+ 7,00€)

PAQUETE N°2 | SUPLEMENTO DE 15,00 € + IVA POR COMENSAL

Selección de tres vinos, uno por cada categoría, a elección del cliente

BLANCOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR):

JAVIER SANZ VERDEJO (D.O RUEDA)
JAVIER SANZ SAUVIGNON BLANC (D.O RUEDA)
LA DONCELLA CHARDONNAY (D.O IGP TIERRA DE CASTILLA)

TINTOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR):

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA (D.O RIBERA DEL DUERO)
CERRO AÑÓN CRIANZA (D.O RIOJA)
PRIMERO, DE BODEGAS FARIÑA (D.O TORO)

ESPUMOSOS (UNA OPCIÓN A ELEGIR):

PERELADA BRUT NATURE (D.O CAVA)
G.H. MUMM (AOC CHAMPAGNE) (SUPLEMENTO ADICIONAL DE 7,00 €)

OPCIONES PERSONALIZADAS PARA UN MENÚ A MEDIDA

SI NO LE GUSTA ALGÚN PLATO DE LOS QUE SE INCLUYEN EN EL MENÚ, PUEDE SUSTITUIRLO POR ALGUNO DE LOS SIGUIENTES QUE SE OFRECEN A CONTINUACIÓN:

SELECCIÓN DE PESCADOS

RAPE ALANGOSTADO CON PATATA RUDOLPH E INFUSIÓN DE AZAFRÁN.

LOMO DE BACALAO CON SOBRASADA IBÉRICA Y MIEL SOBRE ARROZ ROJO.

LOMO DE LUBINA CON SETAS DE CARDO ESCABECHADAS Y CARAMELO DE REGALIZ.

MERLUZA ASADA EN SU JUGO CON MARMITAKO SECO DE CALAMAR.

LOMO DE SALMÓN NORUEGO ASADO CON TOMATE SECO, PUNTALETTE Y CAVIAR CÍTRICO.

SELECCIÓN DE CARNES

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA CON SALSAS DE COLMENILLAS.

SOLOMILLO DE BUEY GLASEADO CON PANEL DE ABEJA Y CEBOLLA CAPOLLINI.

LOMO DE VACA A LA BRASA CON ROSTI DE PATATA MONALISA Y TOMATE SEMISECO.

PRESA IBÉRICA CONFITADA CON JENGIBRE EN SU JUGO SOBRE VERDURITAS DE TEMPORADA.

LINGOTE DE CHIVO GLASEADO CON JUGO DE CASTAÑAS Y ARROZ PILAF A LA MENTA.

TARTAS DE CELEBRACIÓN

LE OFRECEMOS UNA TARTA DE CORTESÍA
(DE UNOS 2KG).

TRES CHOCOLATES

BIZCOCHO AROMATIZADO AL RON CON MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE, BLANCO Y NEGRO

SAN MARCOS

BIZCOCHO RELLENO DE TRUFA FRÍA Y BRANDY, CUBIERTO CON YEMA TOSTADA

TOFFEE Y BAILEYS

BIZCOCHO CALADO CON JARABE DE BAILEYS Y MOUSSE DE TOFFEE

JIJONA

MOUSSE DE TURRÓN CON BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CROCANTE

PONCHE SEGOVIANO

BIZCOCHO BLANCO, CREMA PASTELERA, MOUSSE DE MARACUYÁ Y MAZAPÁN TOSTADO

MILHOJAS DE TURRÓN Y MASCARPONE

HOJALDRE CARAMELIZADO CON CREMA DE MASCARPONE Y MOUSSE DE TURRÓN

LA BARRA LIBRE

LOS PRECIOS INDICADOS A CONTINUACIÓN SON
POR PERSONA, SALVO EN LAS OPCIONES POR
BOTELLA O POR COPA.

La barra libre se puede contratar por hora, por
botella o por copa. A continuación, se especifican
los diferentes precios:

BARRA LIBRE POR HORAS

Marcas No Premium:

2 horas: 25,00 € + IVA

3 horas: 32,00 € + IVA

4 horas: 38,00 € + IVA

Hora extra: 14,00 € + IVA

Marcas Premium & No Premium:

2 horas: 32,00 € + IVA

3 horas: 44,00 € + IVA

4 horas: 56,00 € + IVA

Hora extra: 19,00 € + IVA

BARRA LIBRE POR BOTELLA

Botellas individuales:

Botellas No Premium: 75,00 € + IVA

Botellas Premium: 98,00 € + IVA

BARRA LIBRE POR COPA

Combinados no Premium | 9,00 € + IVA

Combinados Premium | 11,00 € + IVA

ESTACIONES DE BARRA LIBRE

A CONTINUACIÓN, LE DETALLAMOS UNA SELECCIÓN DE EXTRAS QUE HARÁN DE SU BARRA LIBRE UN LUGAR DESTACADO Y SINGULAR:

CANDY BAR | 175,00 € + IVA (CADA 50 PERSONAS)

INCLUIREMOS GOLOSINAS Y FRUTOS SECOS VARIADOS, ASÍ COMO LA DECORACIÓN Y UTENSILIOS PERTINENTES.

FUENTE DE CHOCOLATE Y BROCHETAS 225,00 € + IVA (CADA 50 PERSONAS)

USE INCLUYE FUENTE DE CHOCOLATE (NEGRO O BLANCO), BROCHETAS DE FRUTA, GOLOSINAS Y BOLLERÍA. ADEMÁS, SE INCLUYE LA DECORACIÓN OPORTUNA PARA EL CÓRNER EN CUESTIÓN.

ESTACIÓN DE GIN-TONICS 25,00 € + IVA (POR PERSONA/HORA)

INCLUIREMOS UNA SELECCIÓN DE 4 GINEBRAS PREMIUM; HENDRICKS, MARTIN MILLER, PUERTO DE INDIAS Y G'VINE. ADEMÁS, SE INCLUYE EL MARIDAJE ADECUADO PARA CADA TIPO DE GINEBRA.

ESTACIÓN DE CÓCTELES 28,00 € + IVA (POR PERSONA/HORA)

SE INCLUYEN 4 VARIEDADES DE COCTELES, CON O SIN ALCOHOL, A GUSTO DEL CLIENTE (PREVIO CONSENSO CON EL COMERCIAL)

Animación

Una fiesta para recordar

Nada marca el ritmo de una celebración como la música adecuada.

Nuestro DJ profesional se encargará de mantener el mejor ambiente en cada momento de vuestro evento.

DJ para la sonorización total del evento | 1.200 € + IVA
DJ exclusivo para la barra libre | 700 € + IVA

Si desea otro tipo de animación o entretenimiento personalizado, estaremos encantados de ofrecerle opciones adaptadas a su evento.

RECENA

EN LOS SIGUIENTES MENÚS
NO SE INCLUYE BEBIDA.

MENÚ RECENA N°1

DONUTS GLASEADOS
VASITO DE CONSOMÉ AL JEREZ
PULGUITA DE HUMMUS ESPECIADO Y AGUACATE DE LA AXARQUÍA
BRUSCHETTA DE TOMATES CHERRY CONFITADOS, ANCHOA Y PECORINO
MINI PITA DE KEBAB, CEBOLLA Y SALSA AGRIA
MOLLETE DE LOMO EN MANTECA CON SIROPE DE AGAVE

16,00 € + IVA

MENÚ RECENA N°2

SELECCIÓN DE QUESOS Y CHACINAS
CALDITO DE PINTARROJA
EMPANADA DE DÁTILES CON BACON
BAGEL DE SALMÓN, MAYONESA DE ALCAPARRAS Y ENELDO
BRIOCHE REAL DE ATÚN, APIO Y MAYONESA DE SRIRACHA
CROISSANT DE ROAST BEEF, CHUCRUT Y CHUTNEY CREMOSO DE MANGO
ROLL DE CERDO CUBANO, CILANTRO Y NARANJA

18,00 € + IVA

ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN

Decoración estándar personalizada, incluida en el precio del menú, con flores naturales de temporada en los colores de su elección.

Si tiene una idea específica o desea una decoración especial, estaremos encantados de hacerla realidad y adaptarnos a sus necesidades



MS
HOTELES
AMARAGUA
★ ★ ★ ★

C/ Los Nidos 23, 29620.
Torremolinos (Málaga)

eventos@mshoteles.com
+34 952 38 47 00 | +34 951 61 51 02

