

AMARAGUA HOTEL & CONVENTION CENTER

 \star \star \star



Bienvenido

Ubicados en primera línea de playa de la Carihuela

Un paraiso frente al man



PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA Y EL SERVICIO

Esta es la esencia de nuestras celebraciones.



ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Para garantizar la singularidad de su evento, a continuación, 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

EN EL PRECIO SE INCLUYE LOS SERVICIOS DE UN CORTADOR PROFESIONAL, ESTACIÓN DE PANES ARTESANOS Y ACEITES NACIONALES

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

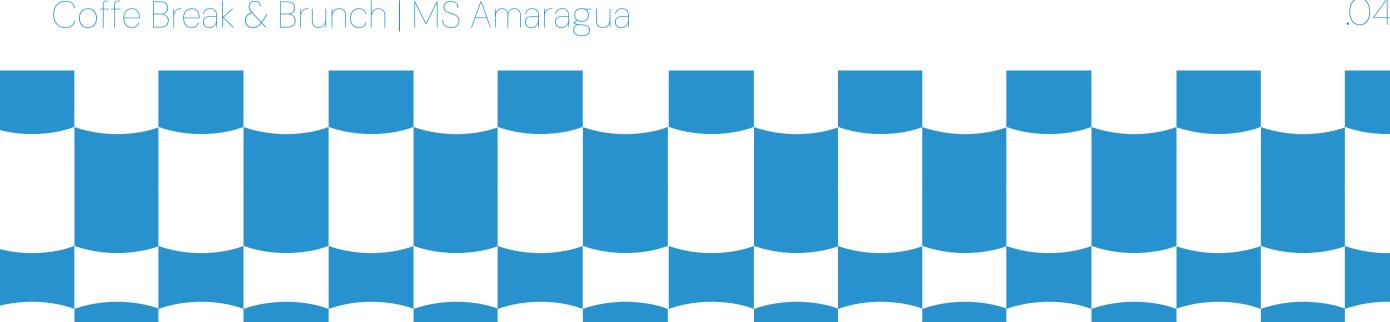
DEGUSTACIÓN DE 4 VARIEDADES DE IBÉRICOS

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

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 I 10,00 € + IVA POR PERSONA

A ELEGIR DOS VARIEDADES DE ARROZ, FIDEUÁ O RISOTTO

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

SE INCLUYE 6 VARIEDADES DE CARNE, ACOMPAÑADA DE GUARNICIÓN. TODO ELLO HECHO AL MOMENTO, EN PARRILLA, POR NUESTRO EQUIPO DE COCINA

VENENCIADOR

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



Coffee Break

A continuación, ponemos a su disposición nuestra selección de menús pensados para tomar de pie, de manera rápida e informal, pero sin dejar de lado el buen hacer que a nuestra marca caracteriza.

Estos son ideales para crear una convivencia entre los integrantes de un evento, o si dispone de poco tiempo, para hacer un pequeño receso durante este.

El tiempo de servicio de estos menús oscilan entre 30 y 45 minutos.



MENÚS DE COFFEE BREAK

COFFEE STATION | 9,50€ + IVA

ESTACIÓN NESPRESSO (INCLUYE 3 VARIEDADES DE CÁPSULAS)
INFUSIONES VARIADAS

COFFEE BREAK LIQUIDO | 10,50€ + IVA

ESTACIÓN NESPRESSO (INCLUYE 3 VARIEDADES DE CÁPSULAS)
INFUSIONES VARIADAS
ZUMOS VARIADOS

MENÚ N° 1 | 14,00€ + IVA

SURTIDO DE BOLLERÍA

PLUMCAKES

PALMERITAS

TORTAS "INÉS ROSALES"

CAFÉ, INFUSIONES, ZUMOS VARIADOS Y AGUA

MENÚ N° 2 | 16,00€ + IVA

CROISSANTS DE MANTEQUILLA

TORTAS "INÉS ROSALES"

AÇAÍ CON FRUTA Y AVENA

FRUTA DE TEMPORADA

BRIOCHE DE GOUDA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PERA.

CAFÉ, INFUSIONES, ZUMOS VARIADOS Y AGUA



Brunch

En lo que sigue ofrecemos una selección de menús tipo brunch, idóneos para tomar de forma sencilla e informal.

El tiempo de servicio de estos menús oscilan entre 60 y 75 minutos.

Todos los menús que abajo se detallan incluyen café, infusiones, zumos variados y agua.

(No se incluyen bebidas alcohólicas)

MENÚ N° 1 | 22,00€ + IVA

CROISSANTS DE MANTEQUILLA RELLENOS DE CHOCOLATE Y PISTACHO

TORTA "INÉS ROSALES"

KEFFIR, NARANJA AMARGA Y RALLADURA DE CHOCOLATE NEGRO FRUTA DE TEMPORADA

BIKINI DE ROAST BEEF, MANTEQUILLA, MOSTAZA Y ENCURTIDOS
MINI MOLLETE DE SOBRASADA MAYORQUINA Y MIEL DE ACACIAS

MENÚ N° 2 | 26,00€ + IVA

MINI DOTS

MINI TARTA DE MANZANA GRANNY CON CANELA

TORTA DE ALGARROBO

YOGUR GRIEGO CON ARÁNDANOS Y MIEL DE ROMERO HUMMUS DE REMOLACHA Y CRUDITES

FRUTA DE TEMPORADA

BRIOCHE DE CREMA DE CACAHUETE PLÁTANO Y AVENA
MINI CLUB DE POLLO, PESTO ROJO Y PARMESANO
PULGUITA DE TORTILLA DE CHALOTA Y CREMA DE PAYOYO
FOCACCIA DE PAPADA CONFITADA CON TOMATE SECO

Coffe Break & Brunch | MS Amaragua

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

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

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

BLANCOS (UNA VARIEDAD A ELEGIR):

JAVIER SANZ VERDEJO (D.O RUEDA)

JAVIER SANZ SAUVIGNON BLANC (D.O RUEDA)

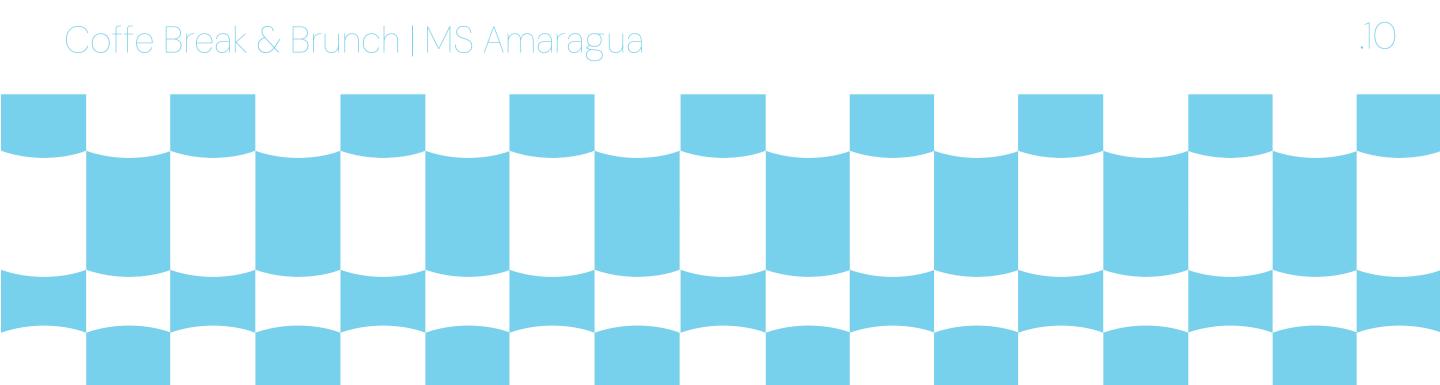
LA DONCELLA CHARDONNAY (D.O IGP TIERRA DE CASTILLA)

TINTOS (UNA VARIEDAD A ELEGIR):

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

ESPUMOSOS (UNA VARIEDAD A ELEGIR):

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



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



