



AMARAGUA

HOTEL & CONVENTION CENTER



COFFEE BREAK & BRUNCH



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.*



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 | 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)

MENÚS BRUNCH

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

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





AMARAGUA
HOTEL & CONVENTION CENTER
★ ★ ★ ★

groupsandmice@mshoteles.com
+34 676 37 38 20