

MS
HOTELES
AMARAGUA
★ ★ ★ ★

Galas
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.

WELCOME DRINK | 12,00€ + IVA

PARA AQUELLOS QUE DESEEN RECIBIR A SUS INVITADOS CON UNA COPA DE BIENVENIDA, PERO SIN APERITIVOS, OFRECEMOS ESTA WELCOME DRINK.

SE INCLUYE:

ACEITUNAS DE CORNEZUELO

ESTACIÓN DE VERMÚ, FINOS & OLOROSOS

(SE DEGUSTARÁN 3 VARIEDADES DE VERMÚ Y 3 DE FINOS & OLOROSOS)

ESTACIÓN DE CERVEZA

VINO BLANCO *(AÑARES TERRANOVA VERDEJO D.O RUEDA)*

VINO TINTO *(AÑARES CRIANZA D.O RIOJA)*

CAVA CASTILLO DE PERELADA SECO

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA Y

DIVERSAS BEBIDAS SIN ALCOHOL

SELECCIÓN DE APERITIVOS

SI LO DESEA, PUEDE AÑADIR UNA SELECCIÓN DE APERITIVOS AL INICIO DE SU MENÚ, CON UN SUPLEMENTO SOBRE EL PRECIO ELEGIDO

AJOBLANCO MS

VIEIRA GRATINADA AL PARMESANO CON HUEVAS DE TOBIKO

GILDA DE ATÚN, TOMATE Y PIPARRA

TORREZNO DE SORIA, GUACAMOLE CÍTRICO

ALCACHOFA FRITA CON CRUJIENTE DE CECINA

BIKINI DE GUANCIALE, 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)

CARPACCIO DE RAPE, VINAGRETA DE YUZU Y HUEVAS DE TRUCHA

LASAÑA CRUJIENTE DE TROMPETAS DE LA MUERTE
Y CALABAZA, BECHAMEL DE AVENA.

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

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

72€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

MENÚ N°2

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

VIEIRA GRATINADA CON MUSELINA DE AJO, CAVIAR DE TOBIKO
COCHINILLO DESHUESADO, CREMA DE CHALOTAS Y PERA LIMONERA

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

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

81€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

MENÚ N°3

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

PERDIZ ESCABECHADA AL JEREZ, ZANAHORIAS BABY Y CEBOLLITAS FRANCESAS
RAPE RELLENO SOBRE GAZPACHUELO DE CARABINEROS Y ALMENDRAS TOSTADAS
CONFIT DE PATO, INFUSIÓN DE NABELINA, ANÍS, KUMQUAT Y GROSELLAS

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

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

89€ 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 CARDOESCABECHADAS 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.

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

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

BRUSQUETTA DE TOMATES CHERRY CONFITADOS, ANCHOA Y PECORINO.

MINI PITA DE KEBAB, CEBOLLA Y SALSA AGRIA

MOLLETE 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

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.

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

★ ★ ★ ★

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

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