



AMARAGUA

HOTEL & CONVENTION CENTER



Menús de trabajo

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*



MENÚ N°1

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

CREMA DE CALABAZA, COCO, CURRY, PIPAS CARAMELIZADAS

A ELEGIR ENTRE:

LUBINA ASADA CON CREMA DE CHALOTA Y VERDURITAS DE TEMPORADA
CARRILLADA DE TERNERA ESTOFADA, PERIGOURDINE, CREMOSO DE APIO BOLA

POSTRES (UNO A ELEGIR)

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

44€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

MENÚ N°2

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

CARPACCIO DE TERNERA CON LASCAS DE PARMESANO, MOSTAZA ANTIGUA

A ELEGIR ENTRE:

LOMO DE DORADA, SALSA AZAFRÁN, LANGOSTINOS
SOLOMILLO IBÉRICO CON CIEN HOJAS DE PATATA Y ZANAHORIA

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

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

48€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

MENÚ N°3

(Confirmar elección con al menos 7 días de antelación)

TARTAR DE REMOLACHA, ENCURTIDOS DULCES, CREMA AGRIA

A ELEGIR ENTRE:

MERLUZA ASADA CON REFRITO DE AJO NEGRO Y ESCALIBADA

PALETILLA DE CHIVO A BAJA TEMPERATURA CON RISOLADA Y PADRÓN.

POSTRES
(UNO A ELEGIR)

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

52€ POR PERSONA
IVA (10%) NO INCLUIDO

OPCIONES PERSONALIZADAS PARA UN MENÚ A MEDIDA

SI ALGÚN PLATO DE LOS OFERTADOS NO ES DE SU AGRADO, A SU DISPOSICIÓN NARRAMOS DIVERSAS ESPECIALIDADES DE NUESTRA COCINA, PARA QUE PUEDA CÓMODAMENTE SUSTITUIRLO. DEPENDIENDO DE CUAL ELIJA, SUPONDRÁ UN INCREMENTO O NO SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ ELEGIDO. HÁGALE SABER SU ELECCIÓN A NUESTRO COMERCIAL, Y ESTE LE INFORMARÁ SOBRE SU PRECIO.

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 SALSA 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.

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