



Hotel Cortijo la Reina

MENU REINA

Aperitivo Bienvenida

A elegir 14 (Cada aperitivo que se añada al menú, tendrá un suplemento de 0,60 € por comensal)

Mini Ensaladilla Rusa G. Bautista con ORO
de BAILEN.

Tartar de Atún con Wahonesa.

Focaccia de Cebolla con Salmón y Tartara.

Foie , Queso de Cabra y Guisantes.

Salmorejo con Sardina Ahumada y Quicos.

Ceviche de Lubina con Pipirrana.

Mini Hamburguesa de Buey LA FINCA con
Crema de Queso y Cebolla Dulce.

Croquetas de Gambas al Ajillo.

Langostinos con Majaillo y Alioli.

Lagrimitas de Pollo Moruno con Salsa Miel.

Mini Calzones de Ibérico y Pesto.

Mini Serranito.

Pan Moruno con Pollo Pastela y Mahonesa.

Mini Brocheta de Cerdo con Mojo Picón.

Crujiente de Langostinos con Kemchee.

Mini Kebab de Ave con Salsa de Yogurth.

Croqueta de Rabo de Toro.

Rollito Crujiente de Capon Asado con
Mahonesa de su Jugo.

Croquetas de Salchichón de Málaga.

Panecillo de los Montes.

Tatakya de Salmón con Aliño Japo.

Nachos con Emulsión de Bacalao y Ajos.

Ajoblanco Malagueño con Aceite de
Aceitunas Negras.

Ensalada Malagueña con Vinagreta de
Naranja.



Hotel Cortijo la Reina

Para Entrante Elija un Plato

Ajoblanco Malagueño con Melón Salteado y Huevas de Arenque.

Crema de Gazpachuelo con Gamba de Málaga.

Ensalada de Langostinos con Carpaccio de Piña y Salsa de Jengibre-Mango.

Gazpacho de Fresas con Mozzarella y Albahaca.

Foie de Pato Micuit con Caramelo de Vino Tinto y Mango.

Crema de Marisco con Tierra del Mortero y Trigueros.

Ensalada de Lombarda, Aguacate de la Axarquía, Queso Azul y Ajos Tostados.

Falso Tartar de Salmón Ahumado y Raíz de Apio.

Ensalada de Bogavante con Mahonesa de su Coral y Crema de Aguacate de la Axarquía.

Ceviche de Pez Espada.

Ensalada de Tomate, Parmesano, Gulas y Majaillo de Soja.

Para Primero Elija un Plato

Milhojas de Verdura y Jamón con Queso de Cabra.

Lubina al Horno con Pisto y Salsa de Vino Blanco.

Dorada con Tallarines de Verduras y Aceite Pil-pil.

Mariscada (+5 €)

Tartar de Corvina al Cava.

Nuestro Tartar de Ternera.

Pastel de Patata con Morcilla de Arriate y Queso de Cabra.

Hojaldre de Pato Confitado y Setas.

Voulevant de Mar con Salsa de Marisco.

Fideos a Nuestra Manera con Vieiras, Langostinos, Cigala y Alioli.



Hotel Cortijo la Reina

Sorbete al Gusto

Maracuyá, Mojito, Limón, Manzana Verde, Frambuesa, Gin tonic, Vodka con Naranja, Gin lemon

Para Segundo Elija un Plato

Confit de Pato con Cous Cous y Ras Hanout.

Solomillo de Cerdo Hojaldrado con Foie y Setas.

Carrillada de Cerdo Estofada Sobre Cama de Patatas y Puerro.

Solomillo de Ternera Sobre Lecho de Setas y Puré Trufado.

Solomillo de Cerdo con Salsa Antigua y Timbal de Patatas al Gusto.

Presa Ibérica con Crema de Patatas en Adobillo.

Lomo de Merluza al Horno con Pil-pil de Zanahoria y Cardamomo.

Solomillo de Cerdo con Salsa de Foie y Puré de Patata al AOVE

Salmón al Horno con Vinagreta de Miel-Romero y Wok de Verduras.

Solomillo de Ternera con Puré de Manzana a la Vainilla y Foie.

Lomo de Bacalao con Mahonesa de Marisco y Parrillada de Verdura.

Atún Rojo Salteado de Verduras y Caramelo de Pimientos Asados.

Paletilla de Chivo Malagueño a Baja Temperatura.

Cochinillo Deshuesado a Baja Temperatura con Puré de Manzana a la Vainilla.

Pastel de Boda

Vino Blanco

Café con Detalle Dulce

Vino Tinto Reserva

Barra Libre

Cava

Merienda o Recena

Menú, 95 € euros/pers.; barra libre 20 euros/pers.;4 horas.



Hotel Cortijo la Reina

Selección de Bebidas Comprendidas Durante el Servicio

El Coctel

- Refrescos Variados.
- Tinto de Verano.
- Cerveza Con y Sin Alcohol.
- Zumos Envasados Variados.
- Agua Mineral.
- Mojitos y Margaritas.
- Vino Tinto.
- Vino Blanco.
- Vino Dulce.
- Cava.
- Martini Rosso y Blanco.

La Barra Libre

- Licores Sin: Manzana, Avellana, Melocotón, Mora, Blue Tropic, Granadina y Lima.
- Licores: Tía María, Baileys, Frangelico, Amaretto, Licor 43, Malibú, Pacharán.
- Bourbon: Four Roses, Jack Daniel's.
- Whisky: J&B, Cutty Sark, White Label, Ballantine, Dyc, Johnnie Walker Black.
- Vodka: Absolut, Smirnoff.
- Ron: Cacique, Brugal, Bacardi Blanco, Pampero, Barceló, Legendario y Guajiro.
- Ginebra: Larios, Larios 12, Beefeater 24, Tanqueray, Beefeater, Bombay y Larios Rose.

En caso de desear alguna bebida no incluida en esta selección será necesario concretar el número de botellas y precio de las mismas.

Servicios Incluidos en el Menú

- Coctel de Bienvenida Durante 50 Minutos, Jamón Ibérico Cortado por Profesional, Punto de Embutido Ibérico, Buffet de Queso, Punto de Vinos y Cavas.
- 4 Horas de Barra Libre (automáticamente imputables al menú de adulto)
- Merienda o Recena.
- Punto de Mojito y Margaritas Durante el Coctel o Barra Libre.
- Minutas Personalizadas.
- Servicio de Wedding Planer.
- Centros de Mesas (a elegir con nuestra Wedding Planer)
- Prueba de Menú Para 6 Personas (cada menú adicional de prueba tendrá un coste de 35 €)
- Junior Suite en Régimen de Alojamiento y Desayuno para la Noche de Bodas.
- Junior Suite en Régimen de Alojamiento y Desayuno para el Primer Aniversario de Bodas.
- Gominolas y Frutos Secos Durante Toda la Barra Libre.
- Bodas Superiores a 220 Invitados (adultos): incluye un autobús con una subida y una bajada; pendiente de concretar hora con los novios.



Hotel Cortijo la Reina

Servicios No Incluidos en el Menú

- Fuente de Chocolate: 400 €.
- Hora extra de barra libre: 450 €.
- Aperitivo en Fachada Principal o Jardín de Árboles Centenarios : 150 €.
- Montaje Cena o Almuerzo en Exteriores: 5 € por comensal.
- Montaje Ceremonia Civil en Exteriores del Hotel: 550 € (Incluye megafonía, música ambiente, max. 50 sillas, mesa para firmas con detalle floral y punto de cava. No incluye trámites ni oficiante).
- Guardarropa: 350 €.
- Babysitter: consultar tarifa.
- Animación Infantil: consultar tarifa.
- Carrito de Perritos Calientes: 1,80 € por unidad. Mínimo 100 unidades.
- Carrito de Chucherías: 200 €.

Puestos

- Barra de Ginebras en Aperitivo: 3,50 € por comensal **PREMIUM**: 8 € por comensal.
- Punto de Champagnes MUM o MOET: 8 € por comensal.
- Punto de JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA: 3 € por comensal.
- Punto de Ajoblanco y Gazpacho: 280 €.
- Punto de Aceite Oro de Bailen Arbequina y Picual: 1 € por comensal.
- Punto de Chips y Aceitunas: 160 €.
- Punto de Limonada: 150 €.

En Vivo

- Punto de Pescaito Frito: 350 €.
- Jamón Ibérico Cortado por Profesional: 360 €.
- Sushi: Consultar Tarifa.
- Arroz Caldoso: 320 €.
- Griego: 280 €.
- Huevos de Codorniz con Tostas Variadas: 250 €.
- Mini Woks de Ave y Langostinos: 280 €.
- Italiano: 380 €.
- Venecia: 280 €.

Forma de Pago

- Será necesario realizar un depósito de 1.000 € para la confirmación del bloqueo de la fecha.
- El pago del depósito se podrá hacer en efectivo o a través de transferencia bancaria.
- Para hacer efectiva la reserva será necesaria la firma del contrato de servicios entre ambas partes.
- 15 días antes del evento se abonará el 70% del importe total del servicio. El resto será abonado a la finalización en efectivo o con tarjeta. No se admiten cheques personales.

Confirmación y Facturación de Comensales

- Se tomará como definitivo el número de comensales informados 15 días antes del evento.
- El menú de Adulto conlleva automáticamente la facturación de barra libre.

IVA incluido en todos los precios de este menú.