



Menús Navidad



Las Palmeras
FUENGIROLA

Affiliated by
FERGUS

Las Palmeras Affiliated by FERGUS ★★★★★

Menús Navidad



Aperitivos

1. Crujientes de txistorra
2. Canelón de meloso ibérico con salsa de romero
3. Mini sándwich de pollo y manzana
4. Patata nueva con ali-oli y huevas de trucha
5. Salmorejo con daditos de jamón ibérico
6. Canica de ensalada Malagueña, vinagreta de naranja y polvo de aceituna negra
7. Chupito de vichissoise con aceite de hierba buena
8. Brochetita de pulpo asado con crema de patata y aceite de pimentón
9. Crujiente de langostino y albahaca con salsa sweet chile
10. Tabla de quesos con membrillo y frutos rojos
11. Tabla de ibéricos con Regañás
12. Cucurucho de fritura malagueña
13. Cucurucho de crema de foie y membrillo
14. Pincho de tataki de atún y wakame

Si desea ampliar su selección de aperitivos, se aplicará un suplemento de 2,50€ por persona por cada opción de canapé adicional.

Las Palmeras Affiliated by FERGUS ★★★★★

Menús Navidad



Menú 01

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

Entrantes en mesa a compartir

Surtidos de quesos nacionales e ibéricos

Croquetas de Rabo de toro

Mini ensaladilla rusa con jamón ibérico

Adobo Frito con mahonesa picante

Segundo

Paella Mar y Montaña

- 0 -

Arroz negro de Jibia con Calamares fritos y ali oli verde

Postre

Cheesecake con frutos rojos y sorbete de frambuesa

Selección dulces Navideños

Copa de Cava

Bodega

Vinos Espumosos,
Vino Blanco Marqués de Cáceres,
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza,
cerveza, refrescos y agua

35,00 €

Precio por persona
IVA incluido

Las Palmeras Affiliated by FERGUS ★★★★★

Menús Navidad



Menú 02

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

Primero

Ensalada de quinoa ó mezclum al estilo griego
Queso feta, pepino, tomatitos, cebolla roja, salsa de yogur, hierba buena, pimiento verde y aceitunas negras

Segundo

Carrillada de cerdo guisada con puré de patatas y setas

- 0 -

Salmón a la plancha, salsa de cava y salteado de verduritas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Selección dulces Navideños

Copa de Cava

Bodega

Vinos Espumosos,
Vino Blanco Marqués de Cáceres,
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza,
cerveza, refrescos y agua

39,00 €

Precio por persona
IVA incluido

Las Palmeras Affiliated by FERGUS ★★★★★

Menús Navidad



Menú 03

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

Primero

Ensalada de tomatitos cherrys, mozzarella de búfala con crema de albahaca y frutos secos

Segundo

Solomillo de cerdo a las tres pimentas con patata rustida y salteado de verdura

- 0 -

Langostino tigre plancha con arroz negro de sepia y salsa curry

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Selección dulces Navideños

Copa de Cava

Bodega

Vinos Espumosos,
Vino Blanco Marqués de Cáceres,
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza,
cerveza, refrescos y agua

42,00 €

Precio por persona
IVA incluido

Las Palmeras Affiliated by FERGUS ★★★★★

Menús Navidad



Menú 04

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

Primero

Ensalada de payoyo, vinagreta de frambuesa y frutos rojos

Segundo

Presa Ibérica confitada con salsa chimichurri y verduritas asadas

- 0 -

Pulpo braseado, crema de patata ligera y alioli de ajo negro

Postre

Crème brûlée con frutos rojos frescos

Selección dulces Navideños

Copa de Cava

Bodega

Vinos Espumosos,
Vino Blanco Marqués de Cáceres,
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza,
cerveza, refrescos y agua

45,00 €

Precio por persona
IVA incluido

Las Palmeras Affiliated by FERGUS ★★★★★

Menús Navidad



Condiciones

*** Precios aplicables para un mínimo de 50 adultos:**

En caso de no llegar a la cantidad mínima, se aplicará un suplemento del 15% por persona sobre el precio del menú elegido.

*** Condiciones para confirmar la reserva:**

Entrega de depósito de 300€ (preferiblemente vía transferencia bancaria) en el momento de confirmación.

Pago del resto de la totalidad: 10 días antes del evento.

Cantidad máxima aceptada en efectivo: 990€.

*** Confirmación del menú elegido:**

30 días antes del evento.

*** Cierre número de comensales:**

10 días antes del evento.

*** Confirmación de cantidades de los segundos platos elegidos:**

10 días antes del evento.

