



Menús de GALA

OnlyYOU  
HOTELS



## COCKTAIL DE BIENVENIDA

**Configure usted mismo su cocktail de bienvenida, entre las siguientes opciones**

6 Aperitivos - Duración 30 minutos 30 €  
8 aperitivos - Duración 45 minutos 35 €

### APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo cordobés con jamón ibérico

Macaron de queso de cabra, tomate seco y pistacho

Macaron de foie y naranja

Conito de tartar de atún rojo de Petaca Chico picante con huevas de trucha

Mini tacos de pastrami tonnato con alcachofas

Regañá de sardina ahumada con berenjenas a la llama

Queso de cabra rondeño con tomate cherry semi seco y pesto

Crujiente de setas con bacalao confitado

Cono de cabello de ángel y paleta ibérica

Tacos de atún rojo de Petaca Chico hot chili

Regañá de caponata siciliana

Crujiente de mojama de Barbate, tomate cherry y AOVE

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de puchero andaluz y hierbabuena

Guiso de cola de toro a la sevillana con espuma de patatas

Falso nigiri de solomillo al whisky

Espárrago verde en tempura con romesco

Buñuelitos de camarones con alioli de ajo asado

Croquetas de carabineros con velo ibérico

Daditos de choco con alioli de su tinta

Bao de costilla en salsa coreana ahumada, escarola y cebolla morada

Crujiente de lomitos de sardina a la llama con berenjenas

Mini burger vegetal con romesco y queso tetilla

### BEBIDAS

Aqua, refrescos, cerveza

Vinos tinto y blanco, manzanilla

Precio por persona / IVA incluido

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento



## MENÚ

**Configure su propio menú eligiendo un entrante, un plato principal, y un postre de la selección de Manu Jara (los mismos para todos los comensales)**

### ENTRANTES

Tartar de salmón y pepino, sésamo negro, mayo de lima, piparras y aderezo de kimchi  
ó

Tiradito de caballa marinada en casa, relish de tomate cherry con albahaca y sopa fría de remolacha  
ó

Crema de calabaza asada y puerro blanco con ragout de hongos portobello y requesón  
ó

Canelón de buey de mar con pico de gallo cítrico y crema suave de aguacate y albahaca

### PRINCIPALES

Lomo de corvina del estrecho con maltesa de mandarina, huevas de trucha y bimi al carbón  
ó

Lubina de estero al grill, espinacas frescas salteadas y crema ligera de tomate asado  
ó

Bacalao selecto confitado, meloso de tomates asados y verduritas rustidas  
ó

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas con hinojo y cremoso de raíz de apio  
ó

Solomillo de ibérico con un toque de brasa, parmentier ligera y guiso de boletus  
ó

Carrillera de ternera glaseada con puerro confitado y crema ligera de patatas al tomillo  
ó

Lomo bajo de retinto rosado con setas de cardo al grill y jugo de carne al oloroso

### POSTRE DESSERT

A elegir de nuestras opciones de Manu Jara

### BEBIDAS

Aqua mineral, refrescos, cerveza y café

Vino tinto Tomás González Roble. Tinto fino D.O. Ribera del Duero

Vino blanco La Camioneta D.O. Rueda

Cava Sogas Mascaró Brut Nature

**65,00 €**

Precio por persona / IVA incluido

Mismo menú para todos los asistentes

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento



**Mejore su menú sustituyendo los platos  
del menú básico por alguna de las siguientes opciones  
(mismos platos para todos los comensales)**

### ENTRANTES

Espárragos blancos confitados con vichyssoise de patata vitelotte,  
yema curada y aire de consomé trufado  
ó

Carpaccio de langostino de Sanlúcar flameado, avellanas tostadas,  
aguacate y su coral amontillado  
ó

Tataki de atún con ajoblanco malagueño y perlas de melón galia  
ó

Porra antequerana a nuestra manera, con migas de paleta ibérica,  
atún rojo de Petaca Chico en tartar y huevo de codorniz 1 minuto

### PRINCIPALES

Lomo de atún rojo con demi-glace marina, integral de patata  
ahumada y cebollitas perla  
ó

Merluza de pincho, setas shimeji glaseadas  
y caldo concentrado de galeras  
ó

Solomillo de ternera con ganache de castañas  
y su jugo infusionado al enebro  
ó

Presa ibérica a fuego lento con crema de queso rondeño  
y hojas de mostaza japonesa  
ó

Magret de pato a baja temperatura con guiso de cebada, chalotas  
glaseadas al moscatel y lemon grass  
ó

Zancarrón de cordero lacado con crema ligera de patatas al romero  
y zanahoria baby

**10,00 €**

Precio por unidad (plato) IVA incluido  
Mismo menú para todos los asistentes

Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento



## ESTACIONES

### Jamón ibérico con cortador

Jamón 50% Ibérico Cebo de Campo Arturo Sánchez

600 €

Jamón 100% Ibérico Arturo Sánchez

800 €

### Ibéricos

Buffet de caña de lomo, salchichón y chorizo ibéricos, acompañados de una selección de panes, regañás, picos y tomate rallado con AOVE

8 € por persona

### Sushi

Selección de makis elaborados por nuestro sushiman: atún rojo, salmón, surimi y vegetarianos

200 € (50 piezas variadas)

### Quesos del mundo

Buffet de quesos nacionales e internacionales con guarniciones de frutos secos, mermeladas y tostadas de pan rústico con AOVE

8 € por persona

### Ostras

Ostras francesas abiertas al momento

Precio por unidad según temporada y calibre

### Tacos

Estación de tacos de 3 variedades: cochinita pibil, costilla BBQ y vegetal con guacamole

6 € por persona

Precio por persona / IVA incluido  
Confirmación especial de intolerancias y alergias siete días antes del evento