

TERCER CTO

Menú de Navidad

2020 - 2021

Menú I. A Chorus Line

40€

01. A COMPARTIR:

Jamón Ibérico de Castaña del Alto Genal.

Ensalada de espinacas y burrata.

Langostinos en tempura y mayokimchi.

Maki Malaga Virgen.

02. INDIVIDUAL: (A ELEGIR)

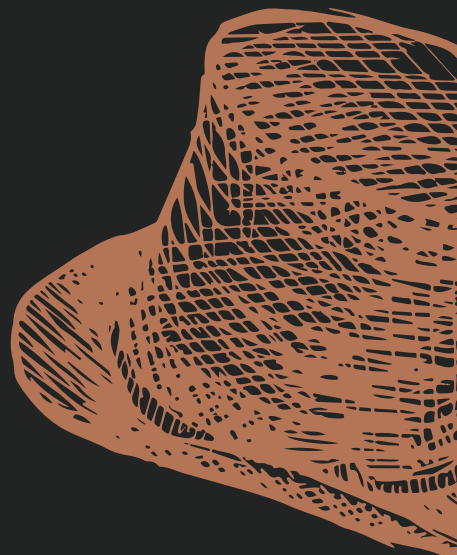
Carrillada ibérica de castaña al PX sobre parmentier de patata trufada.

Taco de bacalao al horno y su brandada.

03. POSTRE:

Mousse de turrón.

Bebida incluida hasta finalización de menú



Menú II. Company

45€

01. A COMPARTIR:

Jamón Ibérico de castaña del Alto Genal.

Tartar de atún rojo y aguacate.

Gyoza Ibérica de castaña y shitake.

Pulpo a la brasa.

02. INDIVIDUAL: (A ELEGIR)

Solomillo Ibérico al Oporto con setas de temporada.

Salmón a la parrilla y verduritas asadas.

03. POSTRE:

Tarta de chocolate con naranja.

Bebida incluida hasta finalización de menú



Menú III. Chicago

50€

01. A COMPARTIR:

Jamón Ibérico de castaña del Alto Genal.

Tartar de lubina con huevo frito y trufa.

Langostino en tempura con mayokimchi.

02. INDIVIDUAL:

Primer plato:

Vieira gratinada.

Segundo plato: (A ELEGIR)

Solomillo de vaca y foie.

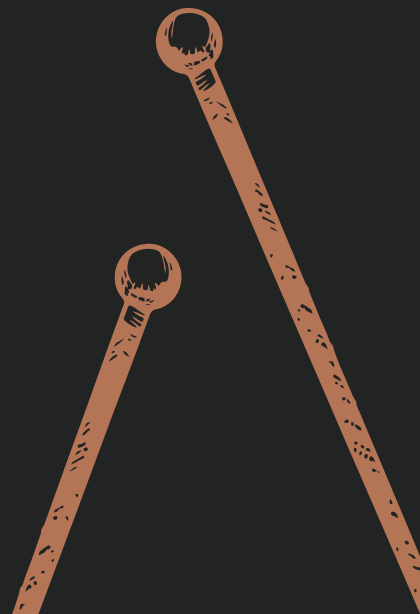
ó

*Lubina al horno con crocanti de pistacho
y ajoblanco de manzana.*

03. POSTRE:

Tarta de queso al horno.

Bebida incluida hasta finalización de menú



Menú IV. Mamma Mía

60€

01. A COMPARTIR:

Tosta de pan cristal y tartar de atún rojo y pesto.

Ceviche de lubina.

Gamba de Málaga cocida.

Maki Soho: Maki de espárrago y salmón cubierto de solomillo aburi, salsa barbacoa japonesa y alga crujiente.

Maki Málaga Virgen: Rollo de aguacate, cubierto de atún y foie caramelizado, teriyaki de Px y nuez pecana.

02. INDIVIDUAL:

Primer plato:

Vieira gratinada.

Segundo plato: (A ELEGIR)

Magret de pato a baja temperatura.

ó

Rodaballo a la parrilla.

03. POSTRE:

Surtido de tartas caseras.

Bebida incluida hasta finalización de menú



Condiciones del Menú

1. EL NÚMERO TOTAL DE COMENSALES DEBE CONFIRMARSE HASTA 24 HORAS ANTES DEL EVENTO, COBRÁNDOSE ÍNTEGRAMENTE EL TOTAL DEL NÚMERO CONFIRMADO HASTA ESE MOMENTO.
2. PARA GARANTIZAR LA RESERVA, SE DEBE CONFIRMAR ESTA AL MENOS CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN SU PETICIÓN.
3. COMO GARANTÍA, SE REQUIERE UN DEPÓSITO DEL 30% DEL TOTAL DEL SERVICIO POR ADELANTADO.
4. EL PAGO SE PUEDE EFECTUAR POR TRANSFERENCIA BANCARIA, EFECTIVO O TARJETA DE CRÉDITO.
5. CARENCIA DEL 100% PARA CANCELACIONES SIN AVISO PREVIO DE 24H MÍNIMO.
6. LA COCINA DE TERCER ACTO SIEMPRE DISPONE DE UNA OFERTA PARA VEGETARIANOS Y PERSONAS SON ALERGIAS O INTOLERANCIAS.
7. LOS PLATOS A ELEGIR DEBEN SER COMUNICADOS A NUESTRA RESPONSABLE CON ANTELACIÓN (AL MENOS 48H ANTES DEL SERVICIO).
8. ES POSIBLE QUE ALGUNOS MENÚS NO ESTÉN DISPONIBLES CIERTOS DÍAS.
9. EL USO DE LA MASCARILLA ES OBLIGATORIO. DE LO CONTRARIO EL ESTABLECIMIENTO SE RESERVA EL DERECHO A RESTRINGIR LA ENTRADA.