



MENÚS DE EMPRESAS

Navidad 2024



GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

GO GRAND GO GRAND GO GRAND GO GRAND

Menú nº1



COCKTAIL

Brioche de foie
Cucharita de atún con algas
Wakame
Croquetas de jamón ibérico
Tartaleta de bacalao y gamba

CENTRO MESA

Jamón de bodega y queso manchego con pan de campo y tomate rallado
Carpaccio de salmón marinado
Fritura de gamba de cristal

PLATO FUERTE

Rulo de cordero con salsa al romero patatas al gratén
ó
Lomo de lubina salvaje con salsa de carabineros y crujientes de verduras

POSTRES

Tronco de navidad de chocolate
Café o té
Petit Fours
Dulces Navideños



67€ por persona | IVA incluido | Bebidas de la casa incluidas

Barra libre con bebidas estándar durante una hora

14€ por persona

Barra libre con bebidas estándar durante dos horas

18€ por persona

Hora extra

4€ por persona

Servicio de transporte gratuito

Grupos desde 50 pax

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia, intolerancia o requisición especial alimentaria

Disponible opción vegetariana y vegana

Confirmación con 1 semana de antelación su opción de carne o pescado

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestra responsable de ventas Luciana Bathen en el +34 676 464 044 o luciana.bathen@hyatt.com / lamangaclubresort.grand@hyatt.com

Menú nº2



COCKTAIL

Sardina ahumada con mermelada de tomate

Tartar de ternera sobre mini crespillo

Croquetas de boletus

Gyoza de langostinos al curry

CENTRO MESA

Hueva y mojama con almendras

Pulpo asado a la cerveza

Gambas al ajillo

PLATO FUERTE

Solomillo de ternera a ajo a la parrilla, patatas confitadas y bimis a la brasa

ó
Rodaballo con salsa de cebolla, patatas a la vainilla y escudido de cebollita roja

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Café o té

Petit Fours

Dulces Navideños



79€ por persona | IVA incluido | Bebidas de la casa incluidas

Barra libre con bebidas estándar durante una hora

14€ por persona

Barra libre con bebidas estándar durante dos horas

18€ por persona

Hora extra

4€ por persona

Servicio de transporte gratuito

Grupos desde 50 pax

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia, intolerancia o requisición especial alimentaria

Disponible opción vegetariana y vegana

Confirmación con 1 semana de antelación su opción de carne o pescado

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestra responsable de ventas Luciana Bathen en el +34 676 464 044 o luciana.bathen@hyatt.com / lamangaclubresort.grand@hyatt.com

Menú nº3



COCKTAIL

Brioche de foie, mermelada de tomate y sardina ahumada

Tartar de ternera sobre mini crespillo

Croquetas de boletus

Gyoza de langostino al curry

PLATO FUERTE

Solomillo con tomate confitado, patata trufada, salsa de albahaca y pañuelo de tomate

o
Bacalao con sardinas fritas sobre risotto trufado y salsa de azafrán

ENTRANTE

Ensalada de mango y gambas con salsa agri dulce-picante

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Café o té

Petit Fours

Dulces Navideños



75€ por persona | IVA incluido | Bebidas de la casa incluidas

Barra libre con bebidas estándar durante una hora

14€ por persona

Barra libre con bebidas estándar durante dos horas

18€ por persona

Hora extra

4€ por persona

Servicio de transporte gratuito

Grupos desde 50 pax

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia, intolerancia o requisición especial alimentaria

Disponible opción vegetariana y vegana

Confirmación con 1 semana de antelación su opción de carne o pescado

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestra responsable de ventas Luciana Bathen en el +34 676 464 044 o luciana.bathen@hyatt.com / lamangaclubresort.grand@hyatt.com



GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

GO GRAND GO GRAND GO GRAND GO GRAND