

MENÚ 1



PARA COMPARTIR

Cogollos, atún, parmesano y anchoas
Selección de embutidos ibéricos
Calamarcitos a nuestro estilo
.....

Elección entre carne o pescado

Salmón imperial con puré de castaña,
crema suave al cava y frutos invernales
o

Carrillera de ternera estofada al
Cabernet Sauvignon con
setas silvestres y puré de patata cremosa
.....

Tronco de chocolate con salsa de vainilla y
sorbete de frambuesas
.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



39 € por persona
(incluye IVA y bebida)

MENÚ 2



PARA COMPARTIR

Selección de embutidos ibéricos
Langostinos cocidos
Calamarcitos a nuestro estilo
.....

Elección entre carne o pescado

Lomo de atún del Mediterráneo,
mix de piquillo y setas al ajillo,
alioli suave de frambuesas
o

Cordero confitado, salsa de piñones y arrope
con patatas salteadas y
alfombra de calabacín al tomillo
.....

Coulant de chocolate negro Brut
Manjari con sorbete de mandarina
.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



45€ por persona
(incluye IVA y bebida)

MENÚ 3



PARA COMPARTIR

Jamón ibérico y queso manchego
Cigalas cocidas
Sartén de boletus y ajos tiernos glaseados
.....

Elección entre carne o pescado

Lomo de ternera a la leña,
patatas perfumadas a la nuez moscada y
verduras de la huerta salteadas
o

Dorada asada al champagne, quinoa roja
perfumada al jengibre y fideos de verduras
.....

Espejo de chocolate blanco y
fruta de la pasión helada
.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



50 € por persona
(incluye IVA y bebida)

MENÚ 4

CÓCTEL

Canapés

Pincho de queso fresco y membrillo
Queso brie con nueces
Salmón ahumado sobre mini blinis
Magret de pato ahumado
Tartaletas de puerro y gambas
Mini saté de pollo con salsa de cacahuete
Croquetas de jamón

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico y queso manchego
Cigalas cocidas
Pulpo a la gallega

Elección entre carne o pescado

Solomillo de ternera con patatas confitadas y
verduras crujientes, néctar de vino moscatel
o

Merluza "a la bilbaína", cocochas de bacalao
en salsa verde, patatas moradas
confitadas y guisantes
.....

24kilates de giandua sobre sopa caribeña
.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes

65 € por persona
(incluye IVA y bebida)



LA MANGA CLUB
sport & leisure

NAVIDAD
2017 - 2018

MENÚS ESPECIALES
PARA EMPRESAS

by Philippe Galindo



MENÚ 1



Ensalada de queso de cabra con
pétalos de tomate, albahaca
y reducción de Oporto

.....

Carrillera de ternera estofada al
Cabernet Sauvignon

Setas del momento con puré de patata cre-
mosa

.....

Tronco de chocolate con salsa de vainilla,
sorbete frambuesas

.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



42 € por persona
(incluye IVA y bebida)

MENÚ 2



Salmón "gravelax" con queso mascarpone y
vinagreta de mostaza antigua,
remolacha provenzal

.....

Merluza salteada sobre estofado de
guisantes a la antigua

.....

Presa ibérica a las finas hierbas con
patatas salteadas y
milhojas de verduras

.....

Espejo de chocolate blanco y
fruta de la pasión helada

.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



48€ por persona
(incluye IVA y bebida)

MENÚ 3



Selección de surtido de ibéricos

.....

Lubina perfumada al azafrán, crujiente de
verduras y risotto con verduras

.....

Lomo de ternera Añejo a las tres pimientos,
salteado de boletus y gratén de patata
a la nuez moscada

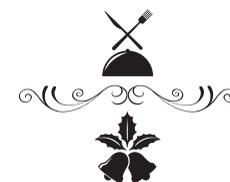
.....

Tronco de chocolate negro Brut Manjari,
con helado de vainilla y sorbete de
fambuesas

.....

Vino blanco Marqués de Alella (D.O. Alella)
Vino tinto Basagoiti (D.O. Rioja)
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



55 € por persona
(incluye IVA y bebida)

DEGUSTACIÓN



Milhojas de foie con pan de especias y
reducción de Pedro Ximénez

.....

Filete de dorada sobre terciopelo de
avellana, aceite de gambón y trigueros

.....

Solomillo de ternera con salsa de trufa,
patatas al aceite de oliva y verduras

.....

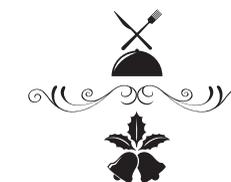
Profiteroles de crema, chocolate caliente,
escamas de almendras

.....

Vino blanco Shaya Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza Tempranillo
(D.O. Ca. Rioja)

Champagne Laurent Perrier Brut
Agua, cerveza y refrescos

Café o té
Turrone y mazapanes



84 € por persona
(incluye IVA y bebida)

Qué incluye:

*Autobús gratuito para reservas superiores a 45 comensales (Trayecto ida y vuelta)

Precio especial de menú + alojamiento en Hotel Príncipe Felipe 5. En habitación doble desde 79€ (Iva y desayuno incluido)

Precio especial menú + alojamiento en Las Lomas Village 4. En habitación doble Panorámica desde 69 € (Iva y desayuno incluido)

*Acceso al gimnasio, sauna, sala de vapor y piscina cubierta del Wellness Centre

*Opciones de barra libre por copa, botella o persona

Combina tu cena o comida de empresa con:

Golf · Tenis · Padel · Fútbol · Team building

Información y reservas:
968 33 1234, ext. 8816 / 8800
eventos@lamangaclub.com
lamangaclub.es



LA MANGA CLUB
sport & leisure