



HOTEL RURAL EL CORTE

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA



MENÚS PARA BODAS



MENÚ 1

primero

Ensalada de langostinos y bacalao con pipirrana de mango, aguacate y porra antequerana

Sorbete de limón

segundo

Carrillada de Ibérico glaseada al vino dulce cremoso de patata al pimentón y setas salteadas

postre

Semi-frio de Ferrero Rocher y helado de yogur griego y frambuesa

Bodega

Cerveza, Agua, Refrescos

Vino Tinto, Vino Blanco

Café e Infusiones

precio por
persona
I.V.A. incluido

50,00€



MENÚ 2



primero

Hojaldre relleno de pollo, langostinos y verduritas salteadas al oloroso

Sorbete de mandarina al ron

segundo

Medallones de solomillo de cerdo albardado en bacon con patata encebollada y espárragos trigueros

postre

Tiramisú con sopa de café y vainilla

Bodega

Cerveza, Agua, Refrescos

Vino Tinto, Vino Blanco

Café e Infusiones

precio por
persona
I.V.A. incluido

55,00€



MENÚ 3

primero Lomo de Dorada con risotto verde y jugo de mejillones

Sorbete de maracuyá

plato a elegir Secreto Ibérico guisado con salsa de almendra y patata
puente nuevo y pimientos del padrón

o

Confit de pato, milhoja de patata y queso
en salsa de naranja amarga

postre Torrija caramelizada al ron con helado
de leche merengada y piña

Bodega

Cerveza, Agua, Refrescos

Vino Tinto, Vino Blanco

Café e Infusiones

precio por
persona
I.V.A. incluido

60,00€



MENÚ 4



primero Bacalao confitado con fideua de marisco y pil-pil de albahaca

Sorbete de mandarina al ron

segundo Milhoja de Presa Ibérica con tatin de patata y pimiento del piquillo y salsa de mostaza a la antigua

postre Tarta de manzana glaseada al calvados con helado de vainilla bourbon

Bodega

Cerveza, Agua, Refrescos

Vino Tinto, Vino Blanco

Café e Infusiones

precio por
persona
I.V.A. incluido

65,00€





MENÚ 5



primero

Milhojas de foie mi-cuit, manzana verde, membrillo y queso de cabra “Montes de Málaga”

Sorbete de mandarina al ron

segundo

Medallón de buey acompañado de falso risotto de patata con trufa, brocheta de verduras y salsa de oporto

postre

Couland de chocolate negro, toffe de anís y helado de mango

Bodega

Cerveza, Agua, Refrescos

Vino Tinto, Vino Blanco

Café e Infusiones

precio por
persona
I.V.A. incluido

70,00€



COCTEL DE BIENVENIDA PARA BODAS

A todos los menús se le añade un coctel de bienvenida que cuenta con **4 o 5 aperitivos a elegir** entre fríos y calientes con la bebida incluida y una duración de **35 minutos**.

- Ensaladilla rusa con langostinos y caviar de erizo
- Porra de frambuesas y virutas de jamón
- Tosta de lomo en orza con moho picón y ali-oli
- Tosta de mollete con boquerón maridado, guacamole y huevas de trucha
- Tosta de salmón marinado, crema de queso especiado
- Mousse de cangrejo con manzana confitada
- Tartar de atún y tomate concasse
- Chupa-Chups de foie y payoyo
- Min-Hamburguesa de sepia con ali-oli de wasabi
- Surtido de croquetas caseras (boletus, pringá y bacalao con espinacas y piñones)
- Saquitos de morcilla y miel de caña
- Surtidos de pescado frito
- Buñuelos negros de bacalao
- Piruleta de langostinos y kikos
- Brocheta de camember con compota de frutos rojos
- Cucharita de pulpo y parmetier de patata





HOTEL RURAL **EL CORTE**

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA



HOTEL RURAL EL CORTE **

Autovía A 45, Salida 127, Casabermeja - Málaga

Tlf. 952 75 84 29 E-mail. info@hotelescorte.es

www.hotelescorte.es



LISTA DE PRECIOS DE BARRA LIBRE POR BOTELLAS

WHISKY CHIVAS/CARDÚ	75.00€	RON PAMPERO	55.00€
WHISKY J&B	55.00€	RON BARCELÓ	55.00€
WHISKY PASSPORT	55.00€	VODKA SMIRNOFF	55.00€
WHISKY BALLANTINES	55.00€	VODKA ERISTOFF	55.00€
WHISKY WHITE LABEL	55.00€	VODKA ABSOLUT	55.00€
WHISKY CUTTY SARK	55.00€	BAILEYS	30.00€
WHISKY DYC 8 AÑOS	55.00€	FRÀNGELICO	30.00€
GINEBRA LARIOS	55.00€	PACHARÁN ZOCO	30.00€
GINEBRA BEEFEATER	55.00€	MARTINI BLANCO / ROSSO	20.00€
GINEBRA RIVES	55.00€	LICORES SIN ALCOHOL	18.00€
RON BACARDI BLANCO	55.00€	LICORES CON ALCOHOL	18.00€
RON BRUGAL	55.00€	CERVEZA NACIONAL	2.20€
RON CACIQUE	55.00€	BEBIDA ENERGÉTICA	3.50€
RON AÑEJO HABANA 7 AÑOS	55.00€	REFRESCOS	2.20€
		AGUA MINERAL	2.20€

La facturación final se realizará por botellas abiertas.

Los precios de las botellas incluyen los refrescos con los que se combinen hasta un máximo de 12 refrescos por botella, excepto las bebidas energéticas que se facturara aparte.

Los precios indicados como refrescos son solo para consumiciones individuales.

En caso de terminase algunas bebidas incluidas, se solicitara la autorización de la persona responsable para su reposición.

Consulte nuestros precios especiales en etiquetas, reservas, bebidas premium y/o grandes reservas.

LISTA DE PRECIOS POR COPA

PRECIO COPA DE LICOR CON ALCOHOL CON REFRESCO	5.00€
PRECIO COPA DE LICOR SIN ALCOHOL	2.00€